北京蔬菜品種及其栽培方法

蔣　名　川

調查專刊第一號

一九五〇年八月

華北農業科學研究所編譯委員會主編

中　華　書　局　出　版

本書內容提要

本書爲作者數年來深入菜農的園圃實地調查，總結了六七百年以來種菜老農的經驗，並將其系統化、科學化。內容包括七十種蔬菜的品種、栽培方法、輪作、病蟲害、儲藏、採種及加工辦法等，爲蔬菜園藝工作者及菜農的重要參考材料。

北京蔬菜品種及其栽培方法

蔣　名　川

調查專刊第一號

華北農業科學研究所編譯委員會主編

中華書局出版

中國科學院植物研究所
6017186
中科院植物所图书馆
S0027216

一九五一年七月初版
調查專刊第一號

北京蔬菜品種及其栽培方法（全一冊）

◎定價人民幣一萬元

主編者　華北農業科學研究所編譯委員會
著者　蔣名川
出版者　中華書局股份有限公司　上海河南中路二二一號
印刷者　中華書局上海印刷廠　上海澳門路四七七號
發行者　中國圖書發行公司　三聯・中華・商務・開明・聯營聯合組織
各地分店　三聯書店　中華書局　商務印書館　開明書店　聯營書店

總目編號(15362)　印數1—3,000

＊有著作權・不得翻印＊

附啓

本書於1950年8月由華北農業科學研究所編譯委員會出版，1951年7月交本局重印，特此聲明。

緒　　言

（一）北京蔬菜供應，大部產自近郊，其直接從事於種菜的農民，不下萬人，累積數百年的經驗，代代相傳。本書內容，就是總結六七百年來種菜老農的經驗，並將其系統化，科學化。

（二）北京地當北緯三十九度五十六分，全年無霜時期，僅足六月；冬季最低溫度，可達零下（攝氏）十九度九。然蔬菜供給，無分冬夏，無間寒暑，集中外南北各種蔬菜的品種，或在溫室促成栽培，或在冷床抑制栽培；其栽培技術甚或有為一般從事園藝學者所未聞的，如黃瓜栽培全年不缺，甘藍冬季下種，洋葱幼苗冬季埋土貯藏，翌年掘出重新定植，均為一般蔬菜園藝學上少有道及者。

（三）中國地大物博，各種蔬菜良種，名目繁多，從事於蔬菜育種事業，每偏重於國外品種的搜集，而對於當地優良品種，尚少有人注意搜尋記載。如語云：「蘿蔔天下皆有佳品，而獨優於燕薊」。北京優良蘿蔔，據作者所知，不下十餘種。又如北京栽種的四季豆，行銷南北各省，而在若干園藝學書籍中所載的四季豆品種中，則皆為美國與日本所產，中國產者一字未提。本書在四十種主要蔬菜中，已搜集將近一百三十個品種，或可為從事經營蔬菜及蔬菜育種的參考資料。

（四）美國黃瓜的萎凋病問題，久懸未決，自中國黃瓜的品種「中國三尺」傳入後，始育成抵抗萎凋病的品種，已解决了過去的凋萎病問題。但「中國三尺」品種，產自中國何省？何市？別名為何？其形態特性為何？一般蔬菜研究的文獻中尚少記載，本書依據調查，在黃瓜一節中，特述其原委。

（五）蔬菜適宜的土壤，各有不同，一般蔬菜園藝書籍，只記載其適合沙土、壤土、粘土的蔬菜，以及能耐酸性土壤蔬菜的種類。至於輕鹽碱地帶，適宜何種蔬菜，記載甚少。本書則將耐輕鹽碱土壤的蔬菜，如茴香、菾菜、洋葱、大蒜、甘藍、菠菜、芫荽、象牙白蘿蔔等，一一指出。可供鹽碱墾區的參考。

（六）華北冬季嚴寒，普通栽培幾不可能，而貯藏方法，極關重要。一般蔬菜書籍，或略而不述，或述而不詳，本書則將重要蔬菜的儲藏方法，依據調査所得，詳述無遺。

（七）本書在三十種次要蔬菜中，只記載其栽培地點及一般性狀，研究蔬菜或整理北京植物分類者，可按地址追尋觀察，以豐富本書所提出的材料。

——蔣　名　川

目　次

第一章　葉菜類………………………………………………（1）

一　白菜
二　甘藍
三　芥菜
四　韭菜
五　大葱
六　菠菜
七　芹菜
八　茼蒿
九　芫荽
十　茴香

第二章　根菜類………………………………………………（20）

十一　蘿蔔
十二　山藥
十三　胡蘿蔔
十四　蕪菁

第三章　果菜類………………………………………………（29）

甲　蓏果類………………………………………………（29）
十五　黄瓜
十六　南瓜
十七　冬瓜
十八　西瓜
十九　香瓜
二十　越瓜
乙　茄果類………………………………………………（44）
二十一　茄子
二十二　番茄

二十三　辣椒
丙　豆果類…………………………………………………………(52)
二十四　四季豆
二十五　豌豆
二十六　蠶豆
二十七　豇豆
二十八　大豆
丁　雜果類…………………………………………………………(58)
二十九　玉蜀黍
三　十　草莓

第四章　莖菜類……………………………………………………(61)

三十一　馬鈴薯
三十二　球莖甘藍
三十三　洋葱
三十四　大蒜
三十五　萵苣筍
三十六　草石蠶
三十七　藕
三十八　荸薺

第五章　花菜類……………………………………………………(75)

三十九　花椰菜
四　十　金針菜

第六章　幾種次要蔬菜……………………………………………(79)

四十一　西洋旱芹
四十二　食用大黃
四十三　薺菜
四十四　莧菜
四十五　蕹菜
四十六　金花菜
四十七　香椿

四十八　蕪菁
四十九　冬寒菜
五　十　枸杞
五十一　苦苣菜
五十二　皂莢
五十三　楡錢
五十四　紫蘇
五十五　牛蒡
五十六　辣根
五十七　芋頭
五十八　根用蕪菁
五十九　竹筍
六　十　石刁柏
六十一　菊芋
六十二　茭白
六十三　慈姑
六十四　蘆筍
六十五　立蕎
六十六　絲瓜
六十七　苦瓜
六十八　扁蒲
六十九　鵲豆
七　十　酸漿

附北京蔬菜採種區調査 ………………………………………………… (85)

北京蔬菜品種及其栽培方法

第一章　葉菜類

(一)白　菜

北京白菜，品質優良，纖維少，柔嫩適口，或煮、或炒、或醃、用途極廣，為京市一般人民的主要蔬菜。除供給本市消費外，尚可行銷於察綏還寧等地。

一、品　　種

北京白菜品種甚多，各有其生長特性及個別用途，為便於分類計，分為結球種，普通種，塌地種，薹用種四類。茲將其生長特性，分別說明如下：

（1）結球種：結球白菜的主要特徵；在心葉能緊密包起。其習性宜冷涼晴天的氣候，由播種至收穫，需陽光八百餘小時。北京入秋以後，氣溫漸降，晴日亦多，氣候上適合生長。京郊周圍，多係壤土，尤以廣安門與阜成門外、八里莊西北及小井等處，頗宜種植。結球種類，有下列數品種：

A. 大青口——大青口的性狀：為植株肥大，葉深綠色，葉面有皺紋，心葉淺綠，捲曲較少。它的重量，大者可達十餘斤至廿斤。生長期九十餘日，宜於肥沃土壤或肥料充足之地。其優良特性，為耐儲藏，不脫幫（葉柄不易脫落），凡入窖儲藏用者，多係此種。惟易罹褐腐病，（爛疙瘩），是其缺點。

B. 小白口——小白口之性狀，植株小，外葉淺綠，心葉黃白色，不捲曲，品質柔嫩。重量每株二、三斤。生長期最短，六十餘日即可成熟。其習性較大青口能耐較熱天氣，可在伏天播種，當其他結球白菜不能栽培時，惟小白口可獨佔市場。且對褐腐病抵抗力較强，耐肥性小，在土壤稍瘠，肥料稍缺土地栽培之，仍能生長良好。惟儲藏時，容易脫幫，是其缺點。

C. 大白口——本品種的性狀，與小白口近似，惟植株較大，產量亦高。生長期八十日左右成熟。耐瘠薄，在豐台以南，沙土地帶栽培大青口，心葉不易結球，種此品種，則甚相宜。

D. 青白口——青白口係介於大青口與大白口中間型的品種。據有經驗之老農談：係大青口與大白口天然雜交而來者。比之大白口能耐儲藏，比之大青口又較能抵抗褐腐病。

E. 抱頭青——本種與大青口性狀不同，外葉與頂上心葉，雖均係綠色，但心葉向內捲曲，抱合甚緊。八十日可收穫，既耐儲藏，也可節省地力。

F. 抱頭白——此菜外葉綠色，心葉乳白色，向內捲曲，抱合甚緊。生長期七十餘日，不

適儲藏，機小白口長出後，供應市場。

G. 核桃紋——核桃紋，外葉淺綠，葉面皺紋深而多，故名核桃紋。來自河北徐水，在長辛店區多種植之。產量也高，但須栽培於肥沃地，否則結球難得充實。

H. 撑心白——這品種，外葉綠色，心葉合抱成尖頂形，與山東芝罘白菜相類似。惟植株不大，每株約重二斤左右。品質甚佳，宜於提早播種，需七十日至八十日收穫。每畝約產三千斤。

I. 安徐蹲——這菜由河北省南部引入，又名「小窩心」。外葉綠色，心葉合抱後，頂部特別肥大，品質柔嫩，葉柄甚薄，頗受市面歡迎，且耐儲藏；惟頂部大，基部小，在窖內儲藏時，不易擺列。每畝可產三千斤至三千五百斤。城西北海甸區多種這品種。

（2）普通種：普通種係指直立而不結球的品種。北京種者，只有短梗種的「油菜」，又名油冬菜 (Brassica parachi Vlepis Bailey) ，與油料作物的蕓苔，實非同種。這菜來源，係由華南引來，在北京栽種，只有二十年左右的歷史。它的特徵，為植株矮小，向上直立，株高不及一尺，葉片肉厚，光滑無毛，色深綠，富光澤。葉柄顏色有二：淡綠色者，稱為「白幫油菜」；深綠色者，稱為「青幫油菜」。其習性能耐高濕與低溫氣候，在冬季促成栽培，多用此種。生長期短，五六十日成熟。在西南郊的關廂區，較多種植。

（3）塌地種：塌地種有瓢兒菜及塌菜，均係由遼寧引種而來。

A. 南京瓢兒菜——瓢兒菜植株矮小，高五六寸，外葉深綠，且多皺紋，心葉鵝黃色，向上直立。品質柔嫩滑膩，燒炒煎煮，堪稱上品。

B. 塌菜——北京稱塌菜為「塌古菜」，葉柄不能直立，平鋪地面，成圓盤狀。促成栽培較多利用這品種。

（4）薹用白菜 (Brassica Campestris.L) ：薹用白菜，來自廣東，廣東稱此為「菜花」。北京人呼花椰菜為菜花，另稱此菜為「油菜苔」；但决非油冬菜的菜苔，也非蕓苔的嫩莖，實係白菜的另一變種。其習性，抽薹開花特早，故利用其鮮嫩莖部以佐食。

二、栽培方法

1. 普通栽培

A. 秋季栽培：

（1）整地——播種之前先將地精耕，耙平後再作畦埂。一般菜園，多採用低畦法，畦寬五尺或六尺，近城關廂，種菜區域也有用二尺寬小畦的；畦的大小，完全看它的播種方法而定。在西郊八里莊西北一帶，則用高畦法，整地時，在二尺二寸距離，耕兩犁合成一埂，略同白薯的整地方法。這種整地方法適於栽種大青口區域，可減少褐腐病的為害。

（2）播種——播種時期，因品種不同而有差異。大青口、大白口等適宜的播種時期為立秋前後各三天，决不可太早，早則易得褐腐病；但也不能太遲，遲則生長期短，結球難得充實

。如小白口品種，抗褐腐病力强，可於大暑時下種。至於油菜、飄兒菜品種，生長期短，由立秋到白露隨時都可播種。播種方法有點播與撒播二種。凡直接播種者，多用點種法。其株距大青口約二尺餘，小白口約一尺五寸左右，每穴點播種子十餘粒，每畝播種量，二兩五錢至三兩五錢。三天出苗，凡播後移植者，須先在苗床育苗，宜用撒種方法。

（3）移植——結球白菜如果栽在秋黃瓜、韭菜、茄子、蔓生四季豆、玉蜀黍等收穫之後者，應先在苗床育苗等前作物收穫之後，將菜秧移植本圃。否則等收穫前作物後下種，已誤播種時期，不能結球。移植時，須多留宿土，充分灌水，自易成活。至於直播的，可分三次間拔，在眞葉一二片時，選瘦弱者，間拔數株，每穴留四五株。至眞葉四五片時，行第二次間拔，每穴留二株；等高八九寸時；就只留一株。這叫作定苗。

（4）肥料——結球白菜耐肥力强，尤其以大青口品種爲最，在施肥方面，無論基肥補肥均不可缺，肥料種類以人糞乾爲主，每畝三千斤左右。施用基肥方法，凡用低畦種植者，先將肥料鋪於整過的畦中，再翻土一次；若施於高畦者，先施肥，後築埂，將基肥放在埂中。施用補肥種類除人糞乾外，可用棉子餅、豆餅、油餅等。補肥適當時期，在播種後五星期爲宜，將在菜之植株四圍掘一淺溝，每株用油餅二兩至四兩，施後用土掩蓋。此外，也有用煮熟的大豆作補肥者，每畝約需三百斤左右。

（5）管理——

a 中耕：直播者在間拔之時，隨時兼行中耕；移植者，於成活後中耕使鬆。

b 灌溉：灌溉方法，因品種而不同，如油冬菜白菜等品種，如遇天氣乾燥，隔一星期後卽需灌水一次。結球品種，在幼苗時期，不可灌水太早，早則難得充分生長。故在施補肥以前，如天不太旱，以不澆水爲宜，一直到結球開始時，可澆第一次水，結球旺盛時需水量正多，不等地乾，卽需灌溉，等到球已成長，灌溉卽可停止。

c 束葉：大青口及核桃紋等品種，由播種起，八十天卽可束葉，以麥桿或稻草將外葉包起，加以捆束。

（6）收穫——收穫時間，以播種期先後，及品種生長期長短而定。油冬菜、飄兒菜品種，由播種至收穫，五十天左右卽可。薹用白菜播種後一月卽見花苔，不待花瓣放展，卽可採下免使硬化，損傷品質。第一次採摘時，每株只收嫩薹一根，四五日後，另生側薹，每株可採三四根。須加注意者，是每次採收時，在薹的基部，必須留葉片二三張，保存葉腋處的芽，萌發新薹。如此可連續採摘四五次之久，產量雖少，售價頗高。結球白菜大青口品種，以立冬爲宜不可再遲，遲則易受凍害。小白口品種，秋分時卽可收穫。豐產者每畝可達八千斤或一萬斤。

B．春季栽培：春季栽培白菜，主要在收穫小白菜，適當品種爲小白口，因其品質柔嫩，菜柄潔白，雖在初夏，也能結球。油菜品種，春季仍可栽培，生長尙稱優良。茲將春季栽培方法簡述如下：

（1）整地——春季播種白菜，均築低畦，若在淸明前下種，必須在畦的北面加設風障，

以防風襲。

（2）播種——春季播種白菜，期限不太嚴格，由驚蟄起至立夏節兩月之間，隨時皆可下種。因其需要不同，播種方法都用撒播，惟播種量則需增加，每畦需種子一兩，加風障者每畦需種子一兩五錢至二兩。早播者七八日出苗，立夏前播種，三四天即可出土。

（3）間拔——凡以收穫小白菜為目的者，只間拔一次，令其繼續生長。但也有種小白口品種目的在結球的，可間拔三次。定苗時，每尺留苗一株，令其結球。

（4）肥料——春季播種白菜，生長期短，只用基肥，不施補肥。基肥種類以土糞及少量人糞乾混合施用，每畝需三千餘斤。

（5）管理——管理工作，為中耕灌水二種。間拔後，株間稍寬，可用小二齒手鋤將粘緊土面輕輕觸破。到苗高四五寸時，即可灌水。播種白菜一季，澆水三次即足。

（6）收穫——小白菜收穫時間雖然較寬，但收穫太早，產量不多，太遲，品質硬化，普通以四十天為宜。每畝可收穫五千斤至七千斤左右。若結球者，收穫期正當初夏，不可稍誤，當心葉頂起，立即收穫，否則遇雨暴晴，一二日間，全部腐爛，所以不可不注意收穫期。

2. 抑制栽培

北京氣候，冬季嚴寒，霜雪又多，露地栽培蔬菜幾不可能。農民積數千年的經驗，與自然鬥爭，其法為築冷床，栽風障，蓋草簾（又名秧畦）。在冷床北面加設風障，用蘆葦或高粱桿栽起，每隔一丈五尺寬處，東西向，栽風障一排，在兩排風障地段，靠風障南向五尺處，可築成冷床。靠風障北面一丈處，因冬季日光斜射，陰影之處，不能種植，名曰「夾畦」。冷床築法，將地挖長方形的坑，東西向，長一丈五，或二丈不等，寬五尺五寸，深二尺。在坑之四邊用土築壁圍起，北面高，南面低，東西成斜坡形，床壁北面高一尺二寸，南面高八寸，東西兩面就南北的高度築一斜坡形，壁厚八寸至一尺，用鐵鏟削擊，使為光滑。立冬前築好，翌年穀雨或立夏時拆除填平，再栽露地蔬菜。冷床栽培，可利用地溫，可在夜間溫度低下時用簾蓋起，草簾用蒲草編成，厚一寸許，長短均適合冷床大小的尺寸。白天上午九點將草簾捲起，下午五點蓋上。冬至後，天氣再冷，可蓋草簾兩層。夏季將草簾堆起，下面以木條支起，上面以泥土蓋起，以免雨淋。一草簾能用七八年，為菜農重要資本，故必須善為保護。

A. 播種——白菜抑制栽培品種為油菜、南京瓢兒菜、塌古菜等三品種。其播種時期，於秋分節種在露地上，養成菜秧，其播種方法與前述一樣。

B. 移植——霜降後，將苗床床土翻過耙鬆，下施基肥，耙平後，將露地的秧苗，充分灌水，然後掘起，栽在冷床之中，或正方形，或三角形。油菜、瓢兒菜，植株較小，株行距較小，五六寸即可，每一丈五尺長的畦，可栽苗三百餘株。塌古菜不可密植，密植容易發生生長競爭現象，植株向上生長，失去本品種的固有形態，故株行距宜寬，每七八寸遠，栽一株。栽後，即時澆水。

C. 肥料——在右安門外及菜戶營等處，地勢低窪，多用雞毛作基肥。此種肥料，生長迅

速，每畦約七斤，即可夠用。

D. 管理——移植以後，中耕一二次即可，惟灌溉工作，切宜注意，在小雪時，須澆透一次足水，以後不必灌溉，可維持整個冬季。至立春後，便須另行種植。

E. 收穫——收穫期間爲時甚久，由立冬至立春，三個月間，可以隨時採收。此時溫度最低，生長極屬有限，其收穫量，每畦約一百五十斤。

3. 早熟栽培

以油菜爲主，於大雪後隨時下種，到抑制栽培收完後，則有早熟栽培供應，其法略同。

三、前後作物

1. 結球白菜

A. 大青口、大白口等：

1. 前作物：茄子、番茄、冬瓜、秋黃瓜、玉蜀黍等。

2. 後作物：當年冬天，不能種，第二年種春季蔬菜。

B. 小白口等：

1. 秋季：

a. 前作物：刺黃瓜、西瓜、越瓜、一串鈴冬瓜、大葱、六月鮮玉黍、五葉茄子、矮生四季豆、豌豆，

b. 後作物：

（a）露地——菠菜、葱。

（b）冷床——芹菜、油菜、瓢兒菜、茴香等。

2. 春季：

A. 前作物：前年秋季各種蔬菜。

B. 後作物：茄子、番茄、越瓜、水蘿蔔、冬瓜、西葫蘆、辣椒。

2. 油菜

播種期限極寬，生長期又短，一切蔬菜品種均可爲其前後作物，不再一一列出。

3. 瓢兒菜及塌古菜

A. 前作物：黃瓜、冬瓜、玉蜀黍、蔓生四季豆、辣椒。

B. 後作物：芹菜、大葉芥菜、芥藍菜、茴香、五英蘿蔔、菠菜。

四、病虫害

1. 虫害：有猿葉虫、黃防蛋、粉蝶等。

2. 病害：

A. 褐腐病——此病對大青口品種爲害甚烈。據老農談：在防治上，需要注意以下幾件事。

（1）下種不宜過早，否則易罹此病。

（2）栽培前，地面清除乾淨，不可使枯枝落葉等物殘留菜園。

（3）澆水時忌在白天，夜間澆水較爲相宜。

（4）澆水後不中耕，也可減少傳染機會。

B. 燒心病——這病的現像，是於白菜切開後，中間心葉，呈枯黃色，故謂之燒心病。據談：連年栽種白菜之地，很少發生這病，第一年栽白菜的生地，就易得燒心病。防除方法，可在生地上，頭年將白菜殘葉，撒在地面，耕入土中，翌年再種，可免此病。

五、白菜儲藏

白菜儲藏方法有二：一爲築窖儲藏法，一爲埋土儲藏法。築窖儲藏，比較多費人工，但可隨時出窖販賣；埋土儲藏法，簡單易行，但出售時，只能一次取出，不得隨取隨售。

（1）築窖儲藏法——建築菜窖，須選地勢高燥，住室附近的地，方可儲藏妥善，便於管理。窖的大小，視菜之多少而定。每間菜窖，儲白菜五千斤。普通築法，掘五尺深的穴，寬八尺，長一丈或二三丈，再在穴的周圍，築成土墻，高出地面二三尺，由牆頂至穴底，共計七尺左右深度。將穴掘成，再蓋頂棚，在牆頂上，每隔三四尺遠，架一横木，覆高粱桿等物後，再以泥土塗抹之。在頂棚中部，留出氣口，氣口長五六尺，寬二尺，視外界氣溫變化，啓閉氣口，以調節窖中溫度，不使過冷或過熱。另在牆的四圍，接近頂棚處，留氣眼六七個，可以通風。管理人出入孔道，有利用屋頂氣孔出入上下者，但不大便利，也有在牆的南向，開一小門者。白菜在立冬收穫後。爲便於保存計，在露天吹涼二三天，使水分消失一部，然後入窖。初入窖時，每隔三天反轉一次，十餘天後，每隔一星期再反轉一次。如此儲藏，可保存至翌年三四月間。

（2）埋土儲藏法——擇高燥之地，掘深三尺，周圍五尺見方的穴，儲藏時，先在穴底舖以葦葉或藁草，厚三四寸，再將白菜頂端向上立起，每株緊密靠攏，菜上仍以藁草或葦葉覆蓋之。儲藏當時只加土一尺，以後視天氣變化隨時加土，直到冬至節，蓋土與地面平，就不再續加。

六、白菜採種

在收穫白菜之前，選擇良種，連根拔起，放在窖內越冬，至翌年立春後取出，截去頂端三分之一的部份，另行出售，其餘部份，直立窖內，春分後栽在畦中。栽時每隔二尺見方掘穴，將根株栽入穴中，再爲澆水。此時春初天氣，偶有霜害，侵襲嫩芽。故在菜的頂上，薄舖馬糞一層，不至受凍。至清明以後，抽薹開花，花開放正盛之時，澆水不可或缺。小面積留種子的農民，已知應用科學方法，以紗罩套起，防止雜交。其大面積栽培者，另有採種方法。農民組織不够，留種地區，控制不嚴，還未能達到品種純正的程度。

(二)甘　藍

甘藍，北京名洋白菜，一年之中，均能供給市場需要。秋冬之間，甘藍品質最好，個體亦大。其來源爲張家口，沙城等地，本地栽培者，不能與之競爭。故栽種甘藍，反不及栽種白菜爲有利。在北京市場上春夏兩季的甘藍，則都是北京當地所栽培的。

一、品　種

北京甘藍品種不多，其平頂者爲「小平頭」，尖頂者爲「牛心甘藍」。

二、栽培方法

北京栽培甘藍，可分兩大區域：在城外西北，如阜城門、西直門、德勝門等地，爲避免虫害計，均用冬季冷床育苗栽培。在城南永定門外一帶，地勢窪、地溫低，冬季不能育苗，則在春季露地栽培。

1. 冬季育苗栽培：

(1) 育苗——栽培甘藍苗床，須在秋分前築成，床北加設風障，將床土整細，用馬糞及人糞乾作基肥。播種時期，以立冬爲宜，但早者可提前到霜降，遲者可延遲到小雪。每畝播種量約二兩五錢。幼苗出土，約需七八天。旱時，須洒水灌溉，最忌引流水入床，降低地溫。由播種之日起，約三個月的時候，苗已擁擠，可行假植工作。假植前，先將假植床預備妥當。其築法仍與播種床相同，種播種床一床秧苗的，須築假植床五個，才可敷用。幼苗栽植，須留宿土，每隔五寸栽植一株。栽後，勤加灌溉，以免乾旱。由苗床假植之日起，到移植大地之時止，又需二月有半。總計育苗時間，前後共歷五個半月。最重要的管理，是夜晚必須覆蓋草簾。

(2) 定植——定植之前，將地築五尺寬的畦，基肥用人糞乾及土糞，每畝需五千斤左右，將糞鋪勻，再翻土一次；然後隔二尺寬的距離開溝一條，深四、五寸，並宜東西向，幼苗栽下，方不至受寒風之害。定植前一天，將苗掘起，掘時用小刀將宿土切成立方體，放在另一苗床中，一則促進新根發生，二則使葉部稍微蒸發一點水分，等第二日再栽。如此處理，幼苗可耐霜害。栽植時間，在清明與穀雨之間。株距一尺五寸，栽後即時灌水。

(3) 管理——定植以後，管理工作比較簡單。栽後三天，首先灌水一次，可保證成活，等土壤稍乾，可精細中耕。在開始結球以前，行第二次灌溉，等結球後，行第三次灌溉。

(4) 收穫——定植後五十餘日，即可收穫，不可延遲，遲則影響後季作物的生長。因在甘藍行間，間作玉米，玉米之後，還可種植白菜。

2、露地栽培：北京南郊，栽培甘藍在露地育苗，驚蟄下種，立夏定植，爲洋葱或大蒜的間作物。在洋葱或大蒜未收穫前，栽在畦寬二尺六寸的畦埂上，株距一尺，每株掘穴栽植，每穴施人糞乾一斤作基肥。到洋葱收穫後，中耕除草，至立秋前收穫，尚能播種白菜。

三、前後作物

前作物：菠菜，蘿蔔，大蒜，洋葱，茼蒿。

後作物：玉米，白菜，芥菜，胡蘿蔔，冬瓜。

四、病虫害

虫病爲粉蝶幼虫，自冬季育苗方法實行後，可提前栽種，不待粉蝶猖獗即已收穫。

五、採種方法

1、冬季育苗的甘藍，小滿收穫時，將球葉割去，留下根株，任其萌發新芽。入伏以後，闢一採種區，下施基肥，耕細，澆透，然後取母株發出的芽，插入畦中，每隔二、三寸可插苗一株，插後，搭一蔭棚，免使烈日照射。到新根發生後，可將蔭棚除去，以後則注意除草及灌溉工作，切忌荒蕪及乾旱。立冬時，將苗掘起，栽在冷床中，夜間以草簾覆蓋，越過寒冬，翌年春分抽薹開花，用紗罩套起，以防與球莖甘藍等雜交。

2、露地栽培的甘藍，立秋收穫後，選生長優良的根株，掘起擇地另栽，聽其發生新芽。立冬後，連根掘起，放在白菜窖中，等翌年春分栽在露地，如此處理，可較栽於冷床中者，延遲開花日期，與球莖甘藍或花椰菜等開花日期先後錯開，不必利用紗罩，也可保持純種。

（三）芥　菜

芥菜，在北京又名疙瘩菜，亦即華南的大頭菜。主要用途，在利用根部，漬爲鹹菜，且根肉組織緻密，勝於蘿蔔，故無論城鄉，菜園大地均有種植，幾爲華北人民重要蔬菜之一。此外尙有與芥菜同類者，如大葉芥菜、雪裡蕻、紫菜苔等，惟栽培面積有限，不如芥菜重要。

一、品　種

（1）狗頭芥菜——此品種卽大頭菜，植株較高，根部露出地面部份較大，除主芽外，四圍多生新芽，形狀不整齊，根部分歧多，醃漬時，較費人工，非肥沃土地，難得生長良好。

（2）兩道臉芥菜——此品種植株較低，根部形狀整齊，成圓錐形，在根部兩側，有二列細根，故名兩道臉，品質好，產量略低。

（3）大葉芥菜——來自廣東，在北京栽培，僅二十年左右。此類非前述之品類，前種學名爲（Brassica Cernus. T.）此種爲（Brassica juncea,HK.）。北京人呼此菜爲「改菜」，因爲南方讀芥爲「改」，而北京人就仍沿用原音，稱爲「改菜」。這菜葉形肥大，長一尺餘，寬近一尺，葉脈顯著，葉面多皺紋，中肋寬三四寸，淡綠色，表面平凹，後面隆起，故又名「鼓背改菜」。其主要用途，爲與肉類炒食，但亦有醃漬者。

（4）紫菜苔（Brassica Campestris Var Purpurafia）一此菜亦爲芥菜品種，由華南傳入北京。莖葉紫色，花黃色，採其嫩莖，以供烹調。

（5）雪裡蕻——雪裡蕻，似應爲芥菜的品種，葉形極類芥菜，惟不長疙瘩。葉緣多尖銳鋸齒，葉柄細而圓，組織脆嫩，勝於芥菜。

二、栽培方法

1. 普通栽培法：芥菜栽培至易，可集約栽培，亦可粗放種植。

（1）整地及播種——立秋前七八天，可將地耕起，耕兩犁，合併一埂，寬一尺，將基肥施在埂中。種時在埂上劃一小溝，用條播法，將種子撒入溝中，用手輕輕覆土，再以足踏之，可免乾燥。播種量每畝約需二兩。

（2）管理——立秋下種，三天出苗，眞葉二片時，間拔第一次，苗高三四寸，間拔第二次，至苗高七八寸時，卽可定苗每隔八寸留一株（移植者，可於此時定植）。施補肥用人糞稀澆灌。

（3）收穫——收穫時間，在秋分與寒露之間，每畝可收穫二千斤至三千斤。

2. 抑制栽培：用普通方法栽培者如芥菜與雪裡蕻，用抑制方法栽培者如紫菜苔，至大葉芥菜，可普通栽培，亦可抑制栽培。抑制栽培，仍須在露地育苗，秋分前後下種，至霜降後，定植於冷床。冷床於霜降前築成，先將床土整細，下施基肥，基肥種類，大葉芥菜。用雞毛（雞毛只限城西南一帶地勢低窪處用之）或人糞乾，紫菜苔則宜用骨花作肥料（城內牙刷廠削下的廢物，每床約五六斤左右。在一定距離掘穴，株行距約八寸至一尺，一丈五尺長的畦，可栽一百株。栽後，立時灌水，一星期後，完全成活。立冬後，天氣漸寒，夜間以草簾覆蓋，至大雪前共灌水三次，大雪後，必須停止灌溉。大葉芥菜收穫時，由根刈起，紫菜苔收穫則有不同，至苔高尺餘，黃花將放，由地面處折斷，每折苔一次，須施肥料一回。在一丈五尺長的畦中，三次可收穫二三十斤左右。由大雪起，至明年立春，可隨時供應。

三、前後作物

同白菜。

四、醃漬方法

芥菜收穫後，將毛根削去，用水洗淨，切取根部，晒三四日，使水分略爲蒸發，然後放在缸中，放芥菜頭一層，撒鹽一層，裝滿後，加入冷水，以浸沒芥菜頭爲度，每百斤約需鹽十斤。經過半年後，苦味退去，便可取食。

（四）韭 菜

韭菜爲宿根植物，在北京的自然環境下，一年之中，生長期約八個月，其餘四月、葉部枯

萎，明春重新萌發。但因栽培技術進步，供給時期終年不缺。大地栽培者，以東郊朝陽門外爲盛，温室促成者，以豐台區黃土崗爲著名。

一、品　　種

1. 伏地韭——葉細而短，耐寒性較弱，宜於普通栽培。

2. 歸綏韭——係由綏遠省引種而來。葉寬而長，耐寒性最强，除普通栽培外，最適於促成栽培。

二、栽培方法

1. **普通栽培**：韭菜繁殖，有播種法與分根法二種。北京用播種法者多，分根法者較少。播種前，整地極細，畦寬五尺，長一丈五，下施人糞乾末作肥料，每畦約三、四十斤。穀雨下種，每畝播種量需種子二斤半。用鐵耙開二分的淺溝，行距七寸，將種子撒播畦中，再用高粱笤帚輕輕將溝掃平，以使種子覆土。然後用足踏實畦土，即時灌水，以防種子乾死。由播種至出苗，需十五日左右，須灌水三次，可保證出苗齊全。出苗後，除草宜勤，苗高四五寸，施稀釋人糞尿或硫酸錏作補肥。本年新生的苗，收穫只可二次，多則妨碍生長，冬季露地，聽其自然。如爲提早明春收穫者，可在畦的北面，栽風障一列。第二年的韭菜，收穫最盛，全年可收六、七次，由清明收穫第一次起，每隔四十天刈取一次，每次每畦約收穫三十斤。每次刈取後，每畦施補肥油餅三四斤，天如乾旱，每星期灌溉一次。第三年栽培方法，與上年同。第四年春因生長勢力衰弱，則宜更新。

2. **抑制栽培**：抑制栽培，係冬季在冷床中種植者，因其方法不同，又有「蓋韭」、「屯韭」、「馬蘭韭」之別。

（1）蓋韭——蓋韭，冬季栽培於冷床中軟化而成。葉黃色，帶有紅葉尖；與温室促成的無紅葉尖的韭黃，顯有區別。蓋韭所用品種，爲歸綏韭，清明時下種。築畦時，必須東西向，而且築韭菜畦一畦，中間隔開，留出兩個空畦，名爲「夾畦」（夾畦夏季，可種其他蔬菜，冬季因有風障遮避陽光，空閒不種）。畦作成後，每畦施人糞乾末五六十斤，再整地一次，使土壤與糞末攪拌均勻，每隔株行距六寸，點播種子二十餘粒，輕輕覆土，踏實後，再爲灌水。出苗後，勤加灌溉中耕，但切忌刈割。夏季培養生長勢力愈强，冬季生長愈盛。霜降後，「夾畦」裡的菜，已經收穫，便可在韭畦四圍，用土築起床壁，床壁高度，北面一尺二寸，南面八寸，東西床壁築一斜坡形，以備蓋草簾之用。立冬後，充分灌水，至大雪節，將枯萎殘葉，用刀沿地表割下，每畦鋪馬糞一担，任其休眠。直至大寒以後，新芽將萌動前，將馬糞刮在一旁，引水灌入床中，最好以土壤濕潤爲止，不可多澆，以免地溫低降。灌畢，仍將馬糞鋪起。由此時起，每夜加蓋草簾。苗高一二寸時，行培土工作，以後每隔兩日培土一次，雨水節可開始收穫。收穫數量，以第二次爲多，每床可收三十斤，第一次次之（每床十餘斤），第三次又次之

。經過冬季軟化的韭菜，第二年春天充分補助肥料，夏秋間，仍能收穫青韭四五次，但冬季就不能作第二次的軟化。

（2）屯韭——將夏季的青韭，到冬季移植於冷床中使其軟化，名曰「屯韭」。其栽培方法，於芒種前，播種於露地，至立冬節，將殘葉割除，掘起韭根，以手一一加以整齊，各株密集一起，栽在冷床中，計八個露地畦，可栽一個冷床畦，其基肥有用人糞乾或雞毛者。栽後注意澆水及覆蓋草簾。出苗後，培土方法，一如前述。冬至後，便可收穫。此種方法，成熟期早，可提前應市，惟較前法費工稍多。

（3）馬蘭韭——「馬蘭韭」仍爲歸綏韭的品種，以其栽培技術不同，故葉部特別肥大，形似馬蘭草，故以「馬蘭韭」名之。其栽種方法，也是在春天穀雨時下種，管理一如前法，惟到夏天處暑節時，將苗另行移植一次，移植的畦，須充分施肥，有以煮熟的大豆充作肥料者。移植時，每隔行距七寸，開一小溝，引水灌入溝中，再將掘出的韭苗，剪去鬚根及葉部，每株距離一寸插入水中，一溝中可插兩行，成三角形。成活後，勤加管理，本年不能刈取，至冬季築畦軟化，葉大而肥，品質鮮嫩，極受市場歡迎。

3. 促成栽培：促成栽培，係在溫室中軟化者。

（1）溫室的建築——促成韭菜，只用土溫室。其式樣係由舊式房屋演化而來，在屋的後面及兩側，築成土牆，普通多係三間（亦有五六間十餘間者），長三丈，寬一丈六尺，後牆高三尺五寸，前簷高六尺，兩側的牆頂，沿前簷與後牆築成斜坡形，木料用柱子兩根、架樑兩根，檁七根，檁上架椽，用葦鋪頂，上覆泥土。前面留門可通出入，其餘窗子，用紙糊起。溫室的地掘下尺餘深，三間屋，縱分兩畦，橫分三畦，每畦長一丈，寬八尺，共築五畦，並設水溝，以便灌溉。其餘一畦的空地，爲火爐及管理人的住宿處。

（2）栽培方法——溫室軟化所用的韭根，亦係在當年春季播種於露地的韭菜。其管理方法，已在「蓋韭」段詳加敘述。立冬節將韭根預先掘起，堆在一起；栽前，先將床內澆濕，再用耪耙整細。取韭根，用手整理整齊，一株密集一株，栽在畦內，五畦的苗，須在夏天露地種韭三畝。普通促成辦法，皆在室內栽種兩次，六畝韭菜的根，即可够用。栽畢，上面覆沙一寸，澆水促其生長。由栽下至第一次收穫需一月時間，計澆水五次，培土四次，每次培土時，蓋沙土二寸，不可使苗尖透出土外，以免變綠。其管理方法，須注意通風灌溉火力強弱等，設或管理不當，或葉尖乾枯，或全畦腐爛。三間面積的溫室，第一次可收穫一百二十斤，第二次可收穫八十斤，割過二次以後，可掘出根株，棄之不用，重新另栽，則冬季三月，韭黃就可源源不絕。

（五）大　葱

大葱在北京的用途、異於華南各省，除作香料以外，還可供生食之用。故在栽培上，必須使葱白肥嫩・選擇品種上，宜甜味多，而辣味少。而在北京，生食與香料用者，均各有其品種

。其栽培區域，亦以距城遠近而有不同，城廂附近，運輸便利，多以小葱或大葱出售，南苑以南一帶，則大面積栽培，收穫乾葱，除供給北京外，尚可運往遼、熱、察、綏等省。此外，尚有山東大葱，每株重約一斤，宜生食，不適香料之用，每年來自山東。

一、品　　種

1. 高脚白——葱高二尺餘，葱白部長尺餘，味甜而鮮，可供生食。並可在幼苗時出售，名小葱，在長成時出售，名曰大葱。

2. 鷄腿白——葱高二尺許，葱白部長八寸至一尺，基部肥大，如鷄腿狀。味辛而香，宜作肉類烹調之用，可收乾葱，間亦有以小葱出售者。

二、栽培方法

1. **普通栽培：**

（1）育苗——播種時間，共有二季：一季在秋天白露節，高脚白與鷄腿葱，均可下種；另一季在夏季三伏前，只高脚白可以播種，做「溝葱」用。一般下種最普遍的時期，仍爲白露，凡在白露前下種者，容易發生開花現象，過遲者，葱白部份不易肥大。播前先施人糞乾及土糞作基肥，每畝約三千斤。播種方法。與韭菜相同。播種量每畦二兩，每畝六斤，一畝秧苗，可栽大葱二十畝。白露下種者，至立冬結凍前，苗高三四寸，可充分灌水一次，以免冬季乾死。翌年春分後，新苗萌發，不可澆水過早。清明後可施補肥。至穀雨時，苗高一尺，粗四五分，品質柔嫩，此時可定植，亦可以小葱出售。每畝可收穫四、五千斤。

（2）定植——白露下種的苗，其定植期，爲立夏以後。「溝葱」定植時間，在播種當年，立冬時即須定植。此種栽培方法，專在收穫大葱供給夏天之用。這樣的栽培方法的創造，不過是近數年來的事。定植用量，每畝需二百斤左右，育苗一畝者，可栽大地面積二十畝。定植以前，將地精耕，每隔二尺五寸至二尺八寸開一溝，溝寬四、五寸，深七、八寸，下施人糞或土糞作基肥，每畝約一千餘斤。白露下種者，每溝栽二行，成三角形；伏天下種者，每溝栽三行，成梅花形。

（3）管理——管理工作，爲灌溉、施肥、中耕、培土等項。凡園地栽高脚白葱的，可行灌溉，施用補肥。旱地種鷄腿葱的，多不灌溉施肥，惟中耕培土工作，不可稍缺。立夏後栽上的苗，立秋前開始培土，共需培土三次，每次約隔十餘天，其培土深度，每次三、四寸，培土標準，不能掩沒其兩葉分歧處的生長點。

（4）收穫——白露葱，霜降收穫，最大的每株重一斤，每畝可收獲二千斤左右。收穫時，每十斤束成一捆，可以隨時出售。

2. **早熟栽培**：初春應市的小葱，在栽培上，與上述無大差異。惟下種時期，必須在三伏以前。其築畦方法，亦須留出「炎畦」，在冬季加設風障，早春自可提前收穫。

三、前後作物

1. **前作物：**

（1）伏天播種者——紅水蘿蔔、菠菜、小白菜、茼蒿、大蒜、洋葱、甘藍、球莖甘藍、蠶豆、豌豆、春黃瓜、萵苣、馬鈴薯。

（2）白露播種者——茄子、冬瓜、夏黃瓜、番茄、四季豆、豇豆。

2. **後作物：**

（1）春天收穫小葱者——黃瓜、茄子、冬瓜、辣椒、番茄、四季豆、南瓜。

（2）夏天收薵葱者——九葉茄子、胡蘿蔔、蔓蘿蔔、甘藷、晚玉米。

（3）秋天收穫大葱者——菠菜、小麥。

四、貯藏方法

大葱冬季較易貯藏，收穫後，放在屋內，不必生火，亦不至受凍。惟至春暖時，葉芽易在貯藏時發育，故爲保存穩當計，在貯藏室內，四面靠牆搭架，架高一尺許，將葱移在架上，地面時常洒水，以使氣溫降低。如此貯藏，可保存至夏季芒種，到薵葱上市，便可連續供應。

（六）菠　　菜

北京栽種菠菜區域，四郊菜園，無不種植，尤以東郊朝陽門外等村，栽培面積較廣，品質優良，葉部肥大，抽苔甚遲。在全年中，此菜供給時期甚長，除夏季炎熱時因種植以後，葉小肉薄，纖維太多，種植栽培面積有限外，其餘時間均大量栽培，並在冬季外銷東北、西北等省。

一、品　　種

菠菜品種，從前皆種本地種，近數年來，栽培法國大葉菠菜的已有不少。其特徵如下：

1. 中國菠菜——種子稜形有刺，葉小而薄，葉的基部爲戟形，惟耐寒力甚强，冬季露地越冬，不加風障，翌春仍能萌發新葉。

2. 法國大葉菠菜——種子圓形無刺，葉大而厚，並有凸凹的波紋。耐寒力較弱，在露地越冬，根部容易凍死。

二、栽培方法

菠菜以耐寒性强，冬季又有特殊方法以貯藏之，故無須溫室或冷床等的設備；如欲早春收穫者，則僅在畦的北面，栽設高粱桿等物作風障即可。

1. 播種——菠菜播種時期，各因其市場需要情形而定。如欲在中秋節前後收穫者，可在

立秋與處暑兩節之間下種；如欲冬季儲藏及供應外銷，則在白露節下種；如欲明春提早收穫，則其菜必須於露地越冬，播之過早，菜苗太大，容易凍死，播之過遲，根葉均小，不能耐寒，故應在秋分節與寒露節下種。至於春季播種時期，以春分爲宜，下種過遲，容易抽苔，播種前，須先築畦，畦寬五尺內外，其長一丈、二丈不等。普通栽培，可畦畦連接，如爲加風障者，在整地時可設「夾畦」，其法如前。播種方法，多係撒播，中國菠菜，每畝播種量約十五斤，法國菠菜種子無刺，每畝十二斤即足够用。播後踏實灌水，十日後出苗。肥料方面，多用基肥，每畝用人糞乾約二三千斤。

2. 管理——管理工作，爲中耕與灌溉。灌溉後，至土壤不太粘濘時，可鬆土一次。至於越冬的苗，必須在結凍以前充分灌水一次。此外，欲在冬季貯藏者，在收穫前，可行培土工作，培土深度僅一、二寸，使基部的葉軟化，變爲黃色。

3. 收穫——菠菜收穫期間，因播種期的遲早而有不同。一般收穫時期，多在播種後五十餘日。惟經濟栽培者，不用固定的株行距，出苗以後，可隨時間拔，隨時出售，留在畦中的苗，尙可充分發育。普通菠菜收量，每畝約二千斤。

三、前後作物

1. 前作物：

（1）春季播種的前作物——爲上年冬季的白菜、蘿蔔、胡蘿蔔、芥菜及本年春季的葱、蒜、萵苣等。

（2）秋季播種的前作物——四季豆、茄子、番茄、冬瓜、南瓜、夏黃瓜、小白口白菜、夏蘿蔔。

2. 後作物：

（1）春季播種的後作物——冬瓜、茄子、番茄、玉黍蜀、四季豆等。

（2）秋季播種的後作物——秋季收穫後，多爲冬季休閒，明春栽種甘藍、球莖甘藍、春黃瓜、六葉茄子、辣椒等。

四、病虫害

菠菜虫害甚少，偶見有發生黴病者。

五、貯藏方法

在早秋播種的菠菜，爲供給冬季三個月的食用計，至小雪節必須收穫。收穫時用鍬連根剷起，再將根葉整理整齊，用高粱桿束成一大捆，約四十斤左右，置於露地，根部向上、葉部抵地，任風吹日晒四、五日，使水份蒸發一部，可免儲藏時落葉之弊。晒過四、五日後，然後移至風障北面，陽光照射不到的地方，上面用土埋起，約一寸即可，至大雪時，可再加厚一寸。如

此貯藏，可保存二、三月之久。何時需用，何時掘出。惟掘取時，全捆菠菜均凍結一起，不可立刻放於溫暖屋中，必須先轉入菜窖中（溫度只一、二度）徐徐融化。三、四日由窖取出，其光澤鮮艷奪目，粉紅色的根，鵝黃色的心，碧綠的葉，一如新採收者。

六、採種方法

菠菜採種，栽培在北京氣候下，秋季播種者，適於食用：但不適於採種。春季播種，雖可採種但又因天氣漸熱，植株未完全成長，即抽苔開花，產種子量不多。故春秋播種，均非最適宜的播種時期。故欲得豐產的種子，最好是在立冬時，土壤未結凍前，整地播種，以足踏實畦土，然後澆水，使種子冬季在土壤中越冬，至明春可提早發芽出苗，延長生長日期，植株大，結子多，這近似低溫處理的方法。

（七） 芹　菜

芹菜的習性，喜冷涼氣候，而生長期又長，在北京氣候之下，用各種方法栽培，無論春播、秋播，均可得到良好成績。惟因栽培方法進步，除經年供給京市銷費外，在冬季尚可外銷西北、東北等省。

一、品　種

芹菜品種，除本地品種外，他種尚不多見。

二、栽培方法

栽培芹菜，可分兩季：一季是夏天在露地下種，冬天栽在冷床之中；一季是早春種在冷床，夏天栽在露地之上。茲將兩種栽培方法分述於下：

1. 抑制栽培：冬季收穫芹菜，必在夏季下種，方可供應。

（1）育苗——小暑節，天正炎熱，為芹菜下種時期。惟此時陽光正强，幼苗極易曬死。築播種床時，必須選擇蔭涼之地，將土粒整至極細，然後播下。播種量每畝需種子三兩至四兩。十餘日幼苗出土，再搭蔭棚，以保幼苗。

（2）移植——播種後，約四、五十日，苗高二寸時，另外栽在露地上。移植的床，下施人糞作基肥，每隔二寸距離，栽芹菜一株。栽後，勤加管理，由秋分至霜降時可以定植。

（3）定植——定植以前，先將冷床作妥，施入基肥，南郊多用鷄毛，每畦七斤。霜降以後天氣漸寒，可將露地移植過的苗，掘起定植，此時苗高五、六寸，每隔株行距四寸，栽一株。栽後澆水，以保安全。

（4）管理——管理工作，為培土、灌溉及每夜覆蓋草簾等項。草簾每日下午四點至五點時覆蓋，明晨九時至十時捲起。灌溉工作，由定植後一月，每星期澆水一次。苗高八、九寸後

，可行培土工作，至小雪止，共培土三次，厚約七八寸。最重要的，是培土後，切忌灌水，否則容易腐爛。

（5）收穫——收穫時間，以播種期有遲早，而收穫期亦有不同。南郊，土地低窪，播種較早，立冬以後，即可收穫。西郊，土地乾燥，地溫高，延遲播種，可供給整個冬季之用。由大雪起，至明年立春，可隨時採收，計長二丈寬五尺的畦，可收穫芹菜二百斤左右。

2. **普通栽培**：雨水、驚蟄間，可利用冷床，將床地整細，均勻撒下種子，輕微覆土，晚間用草簾蓋起，十餘天後，即可出苗，有稠密者，可稍間拔之。旱時，以噴壺洒水，至立夏前可以定植。穀雨、立夏間，苗高一寸以上，可在露地定植，畦寬二尺五寸，長一丈或二丈不等，下施人糞乾作基肥，每畝約二三千斤。栽時行距七寸，株距三寸，成長方形，每穴可栽三株，每一畦可栽三行。栽畢澆水，若天氣乾旱，每星期灌溉一次，每灌溉後二三日，可中耕一次，以使土壤膨鬆。夏至以後，便可開始收穫，每畝可收四、五千斤。

三、前後作物

1. **前作物**——抑制栽培的前作物爲：小白口白菜、茄子、辣椒、番茄、黃瓜、冬瓜等。普通栽培的前作物，爲菠菜、茼蒿、五櫻水蘿蔔、小葱等。

2. **後作物**——抑制栽培的後作物，多利用原有冷床，供給春季蔬菜育苗之用，如黃瓜、南瓜、冬瓜、蕃茄、茄子、辣椒等。普通栽培的後作物，爲胡蘿蔔、蔓蘿蔔、小白口白菜、芥菜等。

四、採種法

在冬季冷床栽培的芹菜，入春後留在冷床，聽其生長，四月後，便可開花結籽。

（八）茼　　蒿

茼蒿爲菊科植物，開黃色小花，葉綠色，缺刻淺。在華南一帶，栽培頗多，北京亦有不少種植者。惟關於它的利用，各有不同，，華南均以葉部供食，北京習慣則以莖部供食。此菜栽培範圍，以南郊爲多，宜於低濕地、黏土地及輕鹹地等，而且病虫害極少，生長期又短，播種期的幅度又寬，故在經營經濟菜園時，凡遇前作物已經收穫，而後作物尚未至適宜播種時期，都可播種茼蒿起調節的作用。

一、品　　種

1. 大葉種——葉大，缺刻淺。
2. 小葉種——葉小，缺刻深。

二、栽培方法

1. 播種——茼蒿因其不擇土宜，較易栽培，在一年之間，只有冬至以後，一個月內不能

下種，其春夏秋可在露地下種，立冬以後，又可在冷床中下種。播種方法，有條播與撒播兩種：撒播以種子與草木灰攪在一起，均勻撒入床面。惟播種量需用甚多，每畝需種子八斤至十斤。條播時，在行距二、三寸寬處開一小溝，將種子播入溝中，覆土三四分即可。

2. 管理——春秋播種者，四、五日即可出苗，出苗後，有過於稠密的苗，則疏拔之，每株相距寸餘。澆灌工作，至爲重要，北京氣候乾燥，不同於華南濕潤區域，如果澆水稍少，莖葉硬化，有失經濟價值，故在苗高三、四寸後，必須隔一日澆水一次。惟幼苗時，不可澆水過早，如失之過早，發育不良，故第一次澆水時間，多在眞葉三四片之後。此外，移植工作，在北京不適宜，因植株間，空隙太寬，空氣過於流通，也可使莖葉硬化。甚至有集約栽培者，當苗高四、五寸時，在畦的周圍，用高粱桿圍起，促其軟化。

3. 收穫——茼蒿收獲期較短，在春夏高溫時，由播種起，四十餘日即可收獲，冬季播種者，可延至三四個月後。計每畦可收穫三四十斤。此外，在冬季時，可以用冷床抑制栽培，早春時，可裝設風障，以作早熟栽培。

三、前後作物

1. **前作物：**

（1）春夏季下種的前作物——冷床栽培的芹菜、瓢兒菜，茴香等，露地栽培的春黃瓜、五葉茄子、一串鈴冬瓜，小白菜，菠菜等。

（2）秋季下種的前作物——番茄、辣椒、茄子、夏黃瓜、小白口白菜、變蘿蔔等。

2. **後作物：**

（1）春夏季下種的後作物——冬瓜、番茄、南瓜、四季豆、胡蘿蔔等。

（2）秋季下種的後作物——菠菜、葱、及冷床栽培的冬季蔬菜。

（九）芫　荽

芫荽爲蔬菜上佐食的香料，可陰乾貯藏，亦可加工醃漬。京西北郊區栽培雖普遍，但較零散，惟在永定門以南、大紅門以北一帶地區，較多大面積的栽培，因此區土壤，微帶鹼性，極合芫荽生長。它在冬季收穫後，加工貯藏，可行銷東北各省，獲利甚厚，故在京郊，也在蔬菜中佔重要地位。

一、栽培方法

1. 播種——芫荽耐寒性強，晚秋種於露地，冬季加設風障，葉雖枯萎，翌春仍可發出新苗。春夏間雖有種植，但因天氣炎熱，容易抽莖開花，產量低而品質劣；故在大面積栽培時，其下種適宜時期爲立秋節。播種前，整地作畦，基肥以人糞乾及土糞混合施用，每畝約三四千斤。播時，先將種子搓開（因芫荽種子，在植物學上名爲果實，在一果實內，包有二粒種子，

搓開下種，每粒分離，始能發苗均勻），每畝需種子約三斤。用條播法播種，行距三寸，將種子撒入溝中，再將土壤細耙一次，用足踏實，灌水入畦，以防乾燥，七八天後，即可出苗。

2. 管理——管理工作爲灌溉與施肥。灌溉時每十餘天灌水一次，至苗高六・七寸，用稀釋人糞尿，灌水畦中，不必行中耕除草工作。

3. 收穫——由立秋至霜降，兩個半月即可收穫，每畝收穫量爲二千五百至三千斤。

二、前後作物

1. 前作物——甘藍、球莖甘藍、玉蜀黍。

2. 後作物——洋葱、大蒜。

三、貯藏方式

芫荽收穫時，連根拔起，每五斤捆成一束，埋在風障北面無陽光處，將每捆排列地上，上面覆土一二寸，以掩蔽不見莖葉爲度，聽其自然氷凍。另外挖一地窖，專爲溶化冰凍芫荽之用，寬四五尺，深三四尺，窖口以草蓋起，在出售前一日，由埋土處將芫荽掘出，移至地窖中，經過一晝夜時間，冰凍融解，取出販賣，新鮮脆嫩無異新收穫者。

四、採種方法

芫荽以採取種子爲目的者，須於白露節下種，行寬三寸，至立冬時，苗高二寸，爲防冬季凍害計，可在畦上薄覆細土一層，以遮蓋心葉爲度，不可太厚，翌年驚蟄後，即重新發生新苗，至芒種節，種子成熟，每畝可收穫種子二百斤左右。

（十）茴　　香

茴香，北京名小茴香，係繖形花科草本植物，學名爲（Foeniculum Vulgare），與大戟科之木本八角茴香，迥乎不同。八角茴香，又名大茴香，亦有稱大料者，其用途只能供香料之用，不能充作蔬菜。小茴香之用途，除種子可供藥用及香料之用外，其葉又可作爲蔬菜。葉濃綠色，深裂爲絲狀，採取嫩葉，與肉類煎炒，別具清香，且耐鹹性甚強，故西南郊均種植之。

一、栽培方法

茴香適炎熱冷涼氣候，在北京氣候之下，全年栽植不缺，而且生長期短，月餘可採，爲經濟栽培上的重要蔬菜。當各種蔬菜收穫後，而後作未至適當栽植日期時，中間播種一季茴香，較之留下空閒地不種，可增加一部份收益。故在栽培制度上言之，也是較爲重要的蔬菜。茴香栽培方法，也分普通栽培，抑制栽培早熟栽培三種：

1. 普通栽培：由清明後至立冬前，隨時均可下種。播種之前，築五尺寬一丈五尺長的畦

，將土鑿至細碎，施人糞乾作基肥：每畝約二千斤。然後用齒耙開，三寸寬三四分深的淺溝，將種子與草木灰混合一起，均勻撒入床中，再用笤帚將細土掃在溝中，覆蓋種子。每畝播種量，需種子五斤至六斤，如早春或冬季播種者，其播種量，再增加二分之一。幼苗出土後，注意中耕灌溉工作，中耕時以特製的鐵鈎，細細鬆土，每隔十天澆水一次，由播種起至收穫，為時一月或四十天，每畦可收穫二、三十斤。

2. **抑制栽培**：在立冬時，下種於冷床，夜間以草覆蓋。其播種法與露地相同；惟在大雪後立春前，切忌澆水，至春分時便可收穫。第二季栽培，亦有在立春下種，清明收穫者。

3. **早熟栽培**：多在驚蟄時，下種於露地，在冷床後面，靠北方向，裝設風障，其播種法雖同，但可提前收穫十餘日。

二、前後作物

茴香的生長期既短，適應氣候的能力又強，故各種蔬菜均可作為前後作物。

第二章　根菜類

（十一）蘿　蔔

蘿蔔用途甚廣，可煮食，可醃食，亦可生食，尤其華北地區，冬季甚長，蘿蔔能耐儲藏，在蔬菜中更佔有重要地位。北京西郊，土壤變化錯綜複雜，而各種蘿蔔品種，均有其最適宜的土壤，且每一地區亦均有其著名的蘿蔔品種，如八里莊的「心裡美」，太平橋的「錐子把」，均爲該區的代表品種。

一、品　種

北京蘿蔔品種甚多，充作各種用途者有之，生長各種形態者有之，適合各種時期種植者，亦有之。由用途分，可分爲三大類：

1. 煮食用者——大紅袍、美濃早生、娃娃臉、扁紅、象牙白、錐子把、爆丈筒、四英、五英、算盤子等。

2. 生食用者——心裡美、青皮脆、大臀紅、衛青等。

3. 醃漬用者——罐蘿蔔、露八分、象牙白等。

若由播種季節分之，又可分爲春季種、秋季種、夏秋兼用種。

1. 春季種——錐子把、爆筒、四英、五英、算盤子等。

2. 秋季種——心裡美、青皮脆、大臀紅、衛青、美濃早生、罐蘿蔔、露八分、象牙白、大紅袍，扁紅等。

3. 夏秋兼用種——娃娃臉、美濃早生，扁紅等。

上述各種品種均有其不同特性及其優點，茲分列說明如下：

（1）大紅袍蘿蔔——本品種宜秋季播種，根部橢圓形，表皮鮮紅色，肉白色，每個重二斤左右，葉形向外展開，平舖地面，葉片綠色，缺刻甚深，分裂成許多小葉狀，葉柄紅色，秋分後可上市。

（2）扁紅蘿蔔——本品種類似大紅袍，根部紅皮白肉，惟個體小而扁，葉色係紅葉柄，綠葉片，惟葉形細小，葉數不多，可於夏季小暑時播種，至秋分收穫。

（3）娃娃臉蘿蔔——本品種葉色類似前述二種，根部大有不同，肉白色，上半部紅色，下半部白色，宜小暑下種，秋分收穫。每個重一斤左右。

（4）美濃早生蘿蔔——此品種在北京栽培歷史極短，七七事變後，始由日本傳入本市栽種。葉綠色，平舖生長，葉面粗糙多毛，根部皮肉皆白色，水分多，適煮食，不適醃漬，儲藏力甚弱。日本投降後栽培面積，已漸縮減，除秋播外，亦可夏播。

（5）象牙白蘿蔔——本品種個體甚小，重一斤餘，皮肉均白色，葉爲枇杷葉型，直立，

少缺刻，根肉組織緻密。北京的醬蘿蔔，即係由這品種製成。它的儲藏力甚強，爲其他蘿蔔品種所不及，由寒露收穫，可儲藏至翌年立夏，歷七八月之久，不失其經濟價值。在永安門外直至大紅門一帶，廣大區域皆爲該品種主要產地。近年來已有象牙白與美濃早生天然雜交後而固定的品種，品質與象牙白同，個體已增至二斤許。

（6）錐子把紅水蘿蔔——本品種爲春季重要蘿蔔，根部外皮紅色，肉白色，長四寸許，肩部大，下部小，如錐子把狀，故名。葉片六個，故又名六英蘿蔔。葉爲倒卵形，少缺刻，葉片綠色，葉柄紅色，葉面上有許多細毛。該品種有一特性，對碱性地，能適應生長，故在廣安門外、東局子，太平橋種爆丈筒品種不能生長的地方，均種此品種，且佔整個春季蔬菜面積百分之五十。生長期較短，五十天即可收穫，爲早春惟一適宜的品種。

（7）爆丈筒紅水蘿蔔——爆丈筒蘿蔔又名口蘿蔔，其栽培歷史不久，係由張家口傳入。根部個體較前種大，皮色淺紅，肩部與下部比較，成圓筒形，故名爆丈筒。葉形爲枇杷葉型，葉柄紅色，葉片綠色，惟較前種淺，可以辨認。生長期雖比前種遲十餘日，但產量比前種爲高，而且錐子把蘿蔔，稍過收穫時期，肉部變爲空心，爆丈筒品種則無此缺點。種植區域以西直門一帶爲最多。

（8）五英紅水蘿蔔——與錐子把蘿蔔根部相同，惟個體又小，五個葉子即長蘿蔔，故名五英。生長時期亦較錐子把爲短，在春季栽培四十五天即可收獲，宜於春季早熟栽培，及冬季抑制栽培，故在右安門外及菜戶營等處，冬季均種植之。

（9）四英紅水蘿蔔——係紅皮白肉的水蘿蔔，個體更小，生長期只四十天左右，四個葉子，即可成長蘿蔔，雖成熟早，但產量低，不如「五英」品種栽培之多。

（10）算盤子蘿蔔——本品種個體極小，紅皮白肉，根部圓形，如算盤子狀，故名，實即櫻桃蘿蔔。因個小，不受市面歡迎，種此者不多。

（11）心裡美蘿蔔——本品種爲北平蘿蔔的最馳名者。根部短楕圓形，重一斤左右，表皮上部淡綠色，間雜紫暈，下部白色，細根粉紅色。切開內部，爲鮮艷奪目的紅色。葉的顏色，外部大葉綠色，中間心葉紅色。葉形有兩種，羽狀葉型與枇杷葉型均有之。此外也有綠皮紫心的變種。心裡美蘿蔔主要用途爲生食，味甘而脆，爲一般平民主要水果，由九月起，可賣至翌年四月爲止。該品種最喜沙質壤土，北平有名產地，爲阜成門外、八里莊一帶。

（12）大營紅蘿蔔——大臀紅根部外皮紫紅色，肩部瘦小，下部肥大，故名大臀紅。肉部白色，葉亦紫紅色，甜無辛味，凡不嗜辣味蘿蔔品種者多喜食此種。土質宜沙土，故黃土崗、陳留等處爲這品種的最著名產地。

（13）青皮脆蘿蔔（紫芽青）——本品種的根葉形態與心裡美品種酷似，其區別之點，只在顏色方面，心裡美大葉綠色，心葉紫色，本品種新生芽爲紫色，大葉則爲綠色，又心裡美根部表皮在綠色中間雜紫暈，青皮脆表皮則爲淡綠色，心裡美肉部紅色，青皮脆肉部則爲綠色。至於品質與習性方面也有不同，青皮脆，比心裡美辣味較強，能耐儲藏，在四月間心裡美售完

之後，則以青皮脆代替之。產此品種著名地，爲新宮一帶。

(14) 衞青蘿蔔——本品種栽培歷史不久，當初由天津傳入，故又名天津衞青蘿蔔。其品種形態葉部爲羽狀，分裂多。其生長時的特徵，大葉向下低垂，幼葉向上挺出，根部細而小，圓筒形，露出地面部份佔三分之二深綠色，入土部份三分之一白色。在生食品種中，辣味最强，以個人嗜好不同，亦有專嗜此品種者。尤其儲藏力最强，青皮脆售完之後，則此品種繼續之。產此品種區域爲南苑西紅門一帶。

(15) 露八分蘿蔔——這品種個體粗大，每個重六七斤，長一尺半左右。出土部份淡綠色，入土部份白色。葉形爲羽狀葉型，葉數稀少，葉柄粗大有縱溝。根肉組織緻密，供醃鹹菜之用。在城廂附近區域種植不多，在距城較遠鄉村多種於大地，爲小麥或西瓜的後作物。由大暑以前下種，至立冬以前收穫，約一百一十餘日。

(16) 纏蘿蔔——本品種重要用途，在醃鹹菜，生食也可。根部形狀，短橢圓形，故名，出土部份淡綠色，入土部份白色，葉形與前種類似，惟葉數較多，葉柄較細，是其區別之點。

二、栽培方法

蘿蔔品種繁多，用途各殊，故栽培方法亦有不同，玆分別列下：

1. 普通栽培：分爲兩個時期，卽春季露地栽培與夏秋季露地栽培兩種。

A. 春季露地栽培——春季栽培品種有二，卽「錐子把」與「爆丈筒」是。

(1) 整地——在播種前，先將地耕鬆，耙細，築成東西的畦，畦長一丈二尺，寬五尺，將基肥施入再翻土一次。

(2) 播種——播種時期，因品種及栽培方法不同，而有先後差異。錐子把播種期在春分節過後五六天，卽可開始，爆丈筒在清明後四五日，播種時間相差半月。在此階段以前，若欲早播者，可在畦的北面加設風障在驚蟄後五天下種，也可不受風霜之害。播種方法採用條播，每行三四寸用齒耙摟成淺溝，將種子撒入，然後覆土，每畝播種量以品種不同而有差異，錐子把約二斤半，爆丈筒約一斤十二兩，四英需三斤。

(3) 肥料——只用基肥，不加補肥，肥料種類可混合施用人糞乾與土糞。土肥每畝約三四千斤，糞乾約五六百斤。

(4) 管理——在播種以前，先澆地一次，播下種子充分吸水，發芽可以良好。出苗後，間拔一、二次，株距二三寸，留苗一株。此時只能中耕鬆土，不可澆水，澆水早則土溫尙低，容易影響生長。至根部如手指粗大時卽可灌溉，每澆水一次，必須鬆土一回；由開始長蘿蔔起至收獲時止，澆水三四次卽足。

(5) 收穫——收穫期間，前後距離甚長，因播種時期不同，收穫可以連續不斷，由穀雨至芒種爲收穫極盛時期，太晚播種者，則在夏至收穫，但天氣太熱，品質不佳。至於收穫數量均以把計算，每五個束成一把，豐產者，每畝可收八千把至一萬把，約值玉米三百斤左右。

B．秋夏露地栽培——秋夏露地栽培的品種，主要爲醃漬用，也供生食用及煮食用。凡上述所有品種均可於此時種植，不過錐子把、爆文筒等品種，種植面積較小而已。

（1）整地——夏秋季品種除錐子把，爆文筒等品種作畦外，其他整地方法，均不作畦。在前作物收穫後，大地用犁耕過，菜園地用齒耙掘起，將基肥施入，築成小埂。其距離視品種而定，娃娃臉，心裡美等品種，兩埂之間距離一尺，露八分及美濃早生品種行距一尺五寸，其他介於兩類之間的品種，株行距各自伸縮。

（2）播種——播種時期亦以品種而異，扁紅，娃娃臉等品種能耐高溫，可在小暑節下種，大紅袍、罐蘿蔔，露八分，象牙白均可在大暑前後下種，心裡美、青皮脆、大纓紅均可在立秋前下種，至於美濃早生，大暑後可種秋蘿蔔，小滿前後也可種夏蘿蔔，至於播種方法，均用點播法，每條埂隔六七寸、一尺、一尺二三寸距離，點播種子六七粒。其播種用量，露八分，美濃早生每畝一斤，罐蘿蔔一斤四兩，心裡美等需一斤半。其株距遠近，亦因品種而異，衛青，象牙白、株距最近，露八分株距最遠。播後以手輕輕覆土，天乾時，用足在埂上踏實一次，然後引水溝中，水溝灌滿，埂上完全濕潤，三天後即可出土。

（3）肥料——肥料多用馬糞作基肥，每畝一千五百斤至二千斤。

（4）管理——幼苗出土，其真葉一、二片時，行第一次間拔，苗高三、四寸時，行第二次間拔，至蘿蔔如小手指粗時，即可定苗，每穴留苗一株，在間拔時 ， 即可連帶舉行中耕工作。

（5）收穫——收穫時間，由秋分起至霜降止，均爲收穫時期，露八分等品種每畝可收穫三四千斤，象牙白品種可收穫二千餘斤，一般小型品種，也均在一千五百斤以上。

2．抑制栽培：主要品種爲四英蘿蔔及五英蘿蔔，其播種時間與栽培方法亦各有不同。

A　假植蘿蔔——假植蘿蔔，在中頂村一帶，地下水位較高，如此假植，可獲成功，至於水位低的區域，假植者甚少。假植品種以四英蘿蔔爲最好。播種方法，仍在露地作畦，於秋分前下種（距離立冬節僅四十餘天，其他品種在此短促時節不能長成蘿蔔），至立冬時，可長成三、四寸長，由畦中一一拔起，將葉部上端剪去，每個一一密集，假植於築成的冷床中。每床可假植二千餘個，一個苗床可假植露地同大面積十個床所產的蘿蔔。假植後充分灌水一次，冷床北面栽上風障，夜晚用草簾覆蓋，晝間揭開。如此假植，不發芽，不空心，水分也不消失，一直可維持三個月的長久時間，隨時可在冬天取出售賣。

B　覆蓋蘿蔔——以五英蘿蔔爲主，在秋分以後，種植於冷床中，至立冬前，根部尚未長成，用草簾晚間蓋起，白天仍可生長，可供給整個冬季之用。此種方法手續麻煩，但產品新鮮，售價亦高。

3．早熟栽培：早熟栽培以五英蘿蔔爲最佳。在冬季嚴寒時開始栽培，收穫時緊接抑制栽培之後，由冬至春，可以日日供應不斷。其栽培時期有二：

A．大雪蘿蔔——大雪後下種於冷床，至大寒時可間拔一次，立春後始行壅土。立春前灌

水，只可用噴壺洒水灌溉，以免引水入畦，降低地溫。立春以後，天氣漸暖，方可引水灌入。春分後則可收穫。此品種種於露地，只四十餘日；種於冷床中，生長期一百二十日左右。整個冬季天天早上揭蓋草簾，夜間覆蓋。售價雖高，栽培確非容易，非有多年經驗難期成功。

B. 立春蘿蔔——立春時下種於冷床，其出苗生長，均較前種方法迅速，因天氣轉暖，容易生長。至清明後穀雨前卽可收穫，由播種至收穫共需七十天左右，雖同一品種，因播種期不同，可相差四十餘日。過此以後，露地栽培則可連接上市。

總之，北平蘿蔔，無論何時均有出售，就是因了在它的栽培技術上，可克服自然環境的困難。

三、前後作物

1. 春季錐子把，爆丈筒等品種：

   A. 前作物：爲早熟茴香，小葱、早熟菠菜、芹菜等。

   B. 後作物：七葉茄子，晚冬瓜、玉蜀黍、夏黃瓜。

2. 露八分、娃娃臉等品種：

   A. 前作物：剌黃瓜、西瓜、香瓜，越瓜、矮生四季豆，豌豆、小麥、大麥。

   B. 後作物：菠菜、小麥。

四、病虫害

1. 虫害：有黃條蚤、蘿蔔蛾、猿葉虫、蚜虫、地蠶等。
2. 病害：有黑腐病、白銹病等。

五、蘿蔔儲藏法

蘿蔔儲藏方法，以象牙白，露八分等較易，而心裡美稍不經心，儲藏卽行失敗，失去經濟價值，其儲藏方法，必須在霜降節，依時收穫，不可遲延，將蘿蔔拔起，葉部用手除去，中心小葉，務須除盡，以免萌發。若用刀切葉，損失皮部，病菌容易侵入，不耐儲藏。窖的築法，是選房舍附近排水良好的地，掘一深坑，長二丈五尺，寬三尺，要東西向，深三尺至三尺七寸，將窖的四壁及窖底用鍬修理平正光滑。此外，亦有窖口面積爲上述的尺度，窖底爲二丈六尺長，四尺寬的口小底大窖，四壁由窖口至窖底切成斜面。施工稍繁，但不受外界氣溫影響，儲藏安全。

蘿蔔收穫後，放在露地，任其吹晾一天，第二日入窖，將蘿蔔平舖窖底，上面覆細土一層，如此層積，共放三層，最後上面覆土二寸，不可一次填滿。然後引水灌入窖中，以淹沒爲度，不必太深。一窖的容量，可供一畝收穫之用。

其挖出剩餘的土，堆在窖口南邊，使其遮蔽陽光，維持窖中低溫，由立冬起迄冬至止，外

界氣溫逐日低下，視氣溫變化每次填土入窖五六寸，有時夜間氣溫突變，亦須卽時起來蓋土。至冬至節，將窖填滿，與地平爲止，不再覆土，一直可保存至明年四月，在窖中幾達五個月之久。

六、蘿蔔採種方法

夏秋蘿蔔採種，均於頭年收穫儲藏窖中，翌春取出栽植。至於錐子把，爆太筒等品種，雖春秋均可種植，但從生長蘿蔔言之，春季氣候比秋季爲優良，產量亦豐，但由採種言之，則必須在白露下種爲最適宜，至立冬節入窖儲藏越冬。

春分前天氣漸暖，將窖上覆蓋的土，陸續掘起一部，以免溫度太高，窖中發芽。春分後取出栽植，選陽光充足的地，依蘿蔔的大小，掘穴栽植，下施馬糞作基肥。栽後灌水，蘿蔔的頂芽用馬糞蓋起，以免霜寒。開花時，設立支柱，以避風害。開花正盛時，二、三日澆一次水。莢乾成熟，卽行採收。

（十二）山　藥

山藥，又名薯蕷，爲薯蕷科植物，與旋花科的甘藷不同，其學名爲（Dioscorea batatas, D.），北京又名長山藥。富滋養，含澱粉及糖分甚多，可蒸，可煮，可炸，可溜。另外有一種「零餘子」，北京人呼爲「山藥豆」，可做蔬菜，也可做冰糖葫蘆，代替水果，這是在山藥秧上葉腋處所結生者。山藥最喜沙土，如種於粘土地，根部彎曲，肉亦粗硬。在豐台東南區域，如郭公莊、陳留、西紅門、五圈、新發地、盆窰等處，完全砂土地帶，栽種山藥，較其他農作利益更厚。

一、品　種

在山藥系統中，北京皆爲長形種，沒有塊狀的。

1. 光皮山藥——根部表皮白色，長一尺五寸，兩端直徑與中部直徑同大、棒狀，品質最優。

2. 毛皮山藥——根部表皮多毛，大者長二、三尺，兩端較尖細，容易彎曲，產量較前種高。

二、栽培方法

1. 整地——種山藥爲灌水計，仍須整地築畦，畦寬四尺二寸，長二十五尺，每畝除流水溝外，可築畦四十餘。

2. 播種——播種時期，清明爲宜。這時，山藥已開始萌芽，播種若早，易遭凍害，失之過遲，芽已太長，播時不便，容易擠傷。播種前，將去年收穫的山藥，在上端七八寸長處切下

，作爲種薯。每畝用量，約三百斤左右。但亦有用第一年以零餘子繁殖的種根的。種時，在畦的中央，開溝一條，深約五寸，再每隔五寸株距，順直平放薯塊於溝中，蓋土糞一層，充作基肥，並可防寒，再在土糞之上，薄覆砂土一層，然後用糞稀灌入未填滿的溝中，最後將溝填滿，畦面築平。一月之後，即可出苗。

3. 管理：

（1）搭架——出苗後，即可搭架，遲則蔓莖纏繞，不易分離。搭架材料，用蘆葦或高粱桿，按照山藥株數，挿高粱桿一根，兩畦支柱，每四把會成一起，用馬蘭草束之，以免風吹動搖。

（2）補肥——補肥共用三次，用稀釋人糞尿灌入畦中，頭伏施第一次，在二、三伏各分別施用第二次與第三次。

（3）中耕及灌溉——每施補肥一次後，即繼續灌溉，灌溉完畢，一二日後，隨時施行中耕。

4 收穫——白露節時，零餘子已經長成，可以採收販賣，或以沙貯藏，留作第二年播種之用。每畝可收穫「山藥豆」三百斤左右。地下根收穫，則至寒露後，立冬前，採收過早者，只能隨時出售，不能儲藏越冬。收穫時，費人工較多，每工只收三畦，每畝需人工十三、四個。每畝可收穫一千餘斤。

三、零餘子繁殖方法

栽培山藥，播種量大，生產成本亦高，故可利用零餘子以繁殖之。惟以零餘子繁殖成種薯，又須消耗一年土地，其每畝繁殖的種薯，可供栽種同等面積八倍之用。

繁殖方法：將上年貯藏的零餘子，至清明取出播種，在四尺寬的畦上，可種兩行，每隔二寸株距，種「山藥豆」一枚。出苗後，其搭架、施肥、灌溉、中耕等管理工作，均與前述相同。秋季收穫後，入窖貯藏，留待明年播種。

四、前後作物

栽培山藥，仍採輪作制，其前作物爲：小麥、青皮脆蘿蔔、菠菜、香瓜、西瓜等。後作爲小麥，馬鈴薯，菠菜、韭菜等。

五、貯藏方法

山藥在全年中，能供應不斷的原因，須視貯藏方法的得宜與否。貯藏時期，可分兩個階段：由當年收穫起，至明年穀雨止，爲冬春低溫時期。儲藏要點，在保持適當溫度，不受凍害。其貯藏窖的築法，與白菜窖相同。貯藏時每排列山藥一層，上面覆土一層，如此層積，可保存越冬，不受凍害。第二階段，由暮春穀雨起，至立秋止，爲夏季高溫時期，儲藏要點，在如何

制止山藥萌芽。其儲藏方法，為穀雨時，由暖窖取出後，放在露天，吹晾兩三日，但切忌雨淋。然後移在屋內，用晒乾的細沙層積之，每放山藥一層，鋪乾沙一寸。如此儲藏，可在夏季不乾，不腐，也不發芽，隨時均能取出售賣。

（十三）胡蘿蔔

胡蘿蔔的栽培，較為粗放。北京近郊，多種於菜園，稍遠地區，可為小麥、蠶豆、豌豆等的後作物。能耐儲藏，為鄉村及城市人民食用時間較久的蔬菜。它的習性在幼苗時雖耐炎熱，但生長末期仍喜冷涼氣候，故於春夏播種，難得優良成績。往昔，在夏至後，立秋前，市上售胡蘿蔔者甚少。至新品種傳入以後，以其能耐夏季高溫，一年之中才均有供應。再則，胡蘿蔔的習性，不喜過於肥沃及粘重土壤，種在肥沃土壤，往往有裂皮及毛根過多的現象。

一、品　　種

1. 鞭桿紅——葉片綠色，葉柄紫紅色，葉數少。根部細而長，由頂端至末端，完全長在土中，不易以手拔起。味甜，耐儲藏，是其優點。

2. 二英子——葉片葉柄，均為綠色，葉數多，根部圓錐形，深紅色，露在地面部份，呈紫綠色，味甜不及前種，耐儲藏性也稍差，但產量高，根皮紅，適於醃漬之用。

3. 美國胡蘿蔔 (Danvers half long) ——長六、七寸，外皮橙黃色，肉亦同色。除秋季播種外，並可在夏季栽培，對於高溫氣候，有適應能力。

二、栽培方法

1. 播種——胡蘿蔔播種適期，為在大暑節前，如播種過遲者，根部細小，收穫甚少。美國胡蘿蔔除在此時下種外，更可在清明與穀雨之間下種。播種時，精細整地，其畦幅寬度，約五尺內外。種時有用撒播及條播二種方法者。播種用量，鞭桿紅品種，每畝需種子一斤，美國胡蘿蔔每畝一斤半。條播時，每畦開四行、行距尺餘的淺溝，將種子播下覆土，二十天後，可以出苗。

2. 管理——胡蘿蔔除施基肥外，不必再施補肥。苗高三寸左右，可行間拔工作，每隔株距五、六寸，留苗一株。苗高七、八寸後，天旱時，可加灌溉，大約二、三次即足，灌溉過多，也會發生裂皮現象。

3. 收穫——大暑播種者，在立冬前可以收穫，每畝可收穫二千斤至三千斤。

此外，在早春時亦有加設風障，用苇簾覆蓋，作早熟栽培者，因胡蘿蔔能耐儲藏，故早熟栽培者不多。

（天）

三、前後作物

1. 前作物——豌豆、四季豆、小麥、五叶茄子、黄瓜等。
2. 後作物——甘藍、球莖甘藍、番茄、茄子、辣椒等。

四、貯藏方法

胡蘿蔔貯藏方法，略同蘿蔔，不再贅述。

（十四）蕪　菁

蕪菁名爲蔓菁，根葉均可供給蔬菜之用。形狀類似大頭菜，但形圓而光滑，其辣味，亦不如大頭菜強烈。除醃漬外，尙可晒乾，充作食糧。其性耐瘠薄土壤，凡栽種結球白菜的地，其地力不能使充分結球時，常種蕪菁以適應之。北京種植者，以小井一帶較多。

一、品　種

1. 光頭蔓菁——根部圓形，除主根外，細根甚少，入土部份，表皮白色，露出地面部份，淺綠色。品質甚佳，產量較低，每個重約五六兩。

2. 兩道臉蔓菁——根部錐形，由根部至肩部有兩道深溝，溝中密生細根，易藏泥土。洗濯費工，品質較遜，惟個體大，每個重約半斤。

二、栽培方法

關於蕪菁栽培，單純種植蕪菁一種者，尙不多見。普通多與秋季四季豆間作，畦中點種四季豆，畦埂點種蕪菁，土地可得經濟利用。

種植蕪菁，在四季豆的畦埂上，畦寬二尺六寸，每隔一尺二寸遠處，點播種子七、八粒，每畝約種子二兩。上面薄覆細土，三天後即可出土。眞葉兩片時，間拔一次，每穴留二、三株。至苗高七、八寸，始行定苗，每穴留苗一株。苗高七、八寸，灌水一次，至根部發育時，可充足灌水一次。

霜降後，便可收穫。每畝一千二百斤至一千五百斤。根部切下，可供醃漬用，其醃漬法，同大頭菜，葉部晒乾，充作家畜飼料。

三、前後作物

前作物爲玉蜀黍，後作物爲小麥。

（天）

第三章 果菜類

甲 蓏果類

（十五）黃 瓜

黃瓜爲北京重要蔬菜之一，不論冬夏寒暑，任何時期，均有黃瓜供給。黃瓜習性嬌嫩，最畏寒害，夏秋栽培，又易遭病虫害。但在北京栽培黃瓜，技術可稱進步，在夏秋病虫害猖獗時，專有特別品種來適應它，冬季氣候酷寒，則在溫室來促成它，早春晚霜未斷，則用早熟栽培來提前它，城的西南北郊，均爲其主要產地。

一、品 種

1 刺瓜——刺瓜表面深綠色，有稜狀突起，稜上有長刺。種子略長大，葉面上多刺毛。第一雌花發生較早，普通在第四眞葉或第五眞葉時出現。產量多，品質好，宜於溫室栽培及春季普通栽培；惟對病虫害的抵抗力弱，尤其受到蚜虫與「跑馬乾」病的害甚烈，故不宜夏季播種。

2 鞭瓜——鞭瓜果長大，可至二尺餘。表皮光滑無刺，瓜的果梗較長，葉面刺少。每株結瓜較少，產量低。日本人名此品種爲「中國三尺」。聞美國園藝家，已將此品種引入，以解決美國原有黃瓜的萎凋病問題。

3 殺頭瓜——瓜的表皮鮮綠色，有刺無稜，種子大，葉綠鋸齒較少，植株高，品質甚好，且對暴風雨的抵抗力甚强，抗「跑馬乾」能力也大。

二、栽培方法

1 普遍栽培：黃瓜普通栽培，皆在露地定植，因其時期不同，又可分爲春黃瓜、夏黃瓜，秋黃瓜等。玆分別說明於下：

（1）春黃瓜栽培：

A 育苗——春季栽培黃瓜，必須在冷床中育苗，至晚霜斷絕後，然後栽於露地上。

（a）築床——冷床建築，應於冬天土壤未結凍前完成。寬五尺五寸，長四十尺，穴深二尺。其床壁築法，一如第一章所述。並將床內底土翻起敲碎，沿床的北壁靠風障前堆起，使其在冬季充分分化。據老農談及，冬季用晒過的土來育苗，土溫高，生長良好，比用馬糞作釀熱物的溫床，育苗爲優，可避免苗床溫度高低不勻的缺點。在播種前一月，即將晒過的土，刮取表皮一層，鋪在床底，以後，再晒好一層，再鋪一次，直至全部晒好，然後鋪滿平床面。

（b）播種、播種時間，在驚蟄前二日，取刺瓜種子，浸水一晝夜，然後放在溫暖處，以布蓋起，促其發芽，芽將萌動，即可播下每畝需種子一斤半。播種前，施少量肥料，澆水使其

濕潤。播種後，上面薄覆細土，有玻璃窗者，以玻璃窗蓋起，可促進生長；無玻璃窗者，晝間露天，夜間以草簾覆蓋。

（c）移植——移植工作，仍在冷床中行之，惟基肥用量須多，將來能否生長良好，完全決定於育苗如何。計每畦用量為人糞乾二百斤至三百斤，先將糞乾壓成細粉，舖入床中，翻土二次，務使土壤與糞末調和均勻，以避肥力不均，生長參差的缺點。當苗高二、三寸時，即至移植時期。移植前，向瓜苗充分灌水，再行掘苗，每隔株行距三寸，栽黃瓜苗一株。栽後即時灌水，翌日，再澆水一次。等土壤稍乾，細細中耕一次，以後不必再澆，澆水如多，生長容易瘦弱。

B　定植——定植時間在穀雨節以後。定植前，先翻土一次，築二尺六寸寬的畦，畦成後，再翻土一次，每畦開溝一條，深三、四寸。在定植前一二日，由苗床用移植刀將苗帶宿土，切成立方體掘起，放在另外床上，每株密結，排列一起，用草簾蓋起，以免陽光晒死。過一、二日以後，苗雖萎軟，但宿土四圍，已生新根，栽後，生長優良。定植時，先引水灌入畦溝中，趁水未滲入地下時，手持黃瓜幼苗宿土，按一尺三四寸距離，栽入水中；但亦有密植栽培，在一溝中，栽下兩行，成三角形栽植的。栽後，壅土入溝，使成平畦。

C　肥料——黃瓜用肥種類，以人糞乾為主，用基肥多，而補肥用量甚少，甚至完全不用補肥。基肥用法，主要須集中於移植床內，播種床，不過人糞乾五、六十斤及馬糞二、三百斤。移植苗床，需肥最多，至定植時，每畝約須人糞乾一千五百斤。

D　管理——定植完畢，隨即行搭架工作。此時苗高四、五寸，尚未抽蔓，及早搭架，可避西北風吹襲。因每年穀雨後，立夏前，為定期的風季。搭架材料，以高粱稈或蘆葦作支柱，兩畦合成一架，上面用馬蘭草束縛每畦栽一行者，架高須七八尺，密植者，高三、四尺即可。定植後，須中耕一、二次。黃瓜需水量最大，在未開花結果前，每五、六天澆水一次，至結果後，每隔一日，即須灌水一次。且黃瓜習性，喜空氣乾燥，而土壤濕潤，故在天旱的年頭，勤加灌溉，其產量常高出雨量多的年頭。

E　收穫——穀雨栽下的黃瓜，一個月後即可收穫。黃瓜收穫最盛時期，為夏至、小暑收完。每株產量可達七、八條或十餘條不等。

（2）夏黃瓜栽培：夏季栽培黃瓜，可種鞭瓜及截頭瓜品種，前一品種，較為普遍，後一品種，以南郊一帶為多。

A　育苗——夏季育苗，較為簡易，穀雨前後，在露地築畦，將浸過的種子均勻撒下，覆土二、三分，出苗後，剔除弱株，每隔二寸距離，留秧苗一株，不行假植，至真葉三、四片時，即可定植於本圃。

B　定植——定植前，築五尺寬的畦，每畦可栽二行。基肥每株約人糞乾一斤。栽植時間，以小滿為宜。其法一如前述。惟「截頭瓜」品種，植株較為高大，每隔一尺六寸，栽植一株。

C　管理——管理方法，除搭架、中耕、灌溉外，如栽截頭瓜品種時，多一摘心工作。當眞葉四片時，將主蔓頂芽摘除，由葉腋處，發生兩側枝，留此二莖，繼續向上生長。故搭架時，每株須栽支柱兩根，因爲植株高大，需架高八、九尺。

D　肥料——鞭瓜需肥，是與刺瓜相等的，截頭瓜則又較多。除施行基肥外，至苗高六、七尺時，須施稀釋人糞尿作補肥，方能在結果盛期，生長暢茂。

E　收穫——由夏至以後至立秋以前，爲收穫時期。截頭瓜較鞭瓜產量爲高。由第六、七葉時，開始結果，以後每隔一、二節或三、四節，即有雌花發生，若無雌花發生的節，則又另外發生新的側枝，在側枝上，亦可開花結瓜。豐產者每株結十餘條至二十餘條。

（3）秋黃瓜栽培：秋季栽種黃瓜，仍以鞭瓜爲宜，並種在春季刺瓜之後。當夏至以後，春黃瓜逐漸衰老，將全株拔去，保留瓜架，在原來畦上，每隔六、七寸，掘穴點播，出苗後，去弱留強，苗高五、六寸後，可施補肥。於立秋起，開始收穫，至寒露時便可收穫完畢。

2.　早熟栽培：早熟栽培，又名蓋黃瓜，以刺瓜品種爲適宜。在早春時，霜雪尚未斷絕，其播種、移植、定植，均在冷床中行之。比溫室栽培，可節省煤炭；比普通栽培，又可提前收穫，在北京的西北郊藍靛廠一帶，多以此法栽培。

（1）育苗：

A　播種——播種床的面積、深度，一如前法所述。基肥用量，須增加馬糞，每畝約三百斤，以提高床溫。其播種日期，須提前半月，雨水節下種，每隔一寸見方，播種子一粒，覆土二、三分。

B　移植——播種一個月，至第一片眞葉發出後，即可移植。掘苗時須帶宿土，不可使根部外露。每三寸見方栽一株，每畦可栽二千餘株，一個播種床，可栽三個移植床。栽時輕輕壓土，不可壓得太緊，以免影響發育。栽後，澆水一次，土稍乾，用竹扦鬆土一次。

（2）定植——清明節，苗高六、七寸時，眞葉已發生四、五片時，即行定植工作。定植床較育苗床稍淺三、四寸。每床施人糞乾末四百斤作基肥。爲管理方便計，每床豎分兩畦，中間留一小埂，以便來往，栽時每隔株行距六寸，栽黃瓜苗一株，每床可栽三百株，一個移植床的苗，可敷六個定植床之用。

（3）管理——早熟栽培除一般灌溉、中耕外，尚有栽支柱、去頂、覆蓋等工作。

A　栽支柱——當苗高盈尺時，每株立一支柱。柱高只有一尺五、六寸，其標準高度應與床壁的高度齊，以便覆蓋。然後以馬蘭草束住，以免動搖。

B　去頂——苗床種植，瓜蔓不可使高，在瓜苗第七、八眞葉時，將頂芽摘除，不使長高，以便覆蓋。

D　覆蓋——蓋簾工作，不可稍有粗心，每日啓閉時間，均視外界天氣而定。在中午時，可將玻璃支起，使空氣流通，不至衰弱。

（4）收穫——立夏時，溫室黃瓜，已經收獲完畢；早熟栽培，瓜也成長，可及時應市。

在苗床栽培者，與露地現象，又有不同。第一條黃瓜，普通結在第三、四葉的葉腋處，但亦有在真葉二片處，結成黃瓜者。自第一雌花以後，主莖上有隔一二個真葉再生雌花，或在每葉腋連續生長雌花。總之，在一尺五寸高的一株上，最多可結瓜三枚：第一枚名「根黃瓜」，第二枚名「腰黃瓜」，第三枚名「頂黃瓜」，惟「頂黃瓜」，發育比較瘦小。全床收穫量，平均可收六百餘條，至芒種時，收穫完畢。

3. **促成栽培**：在頭年霜降以後，至第二年立夏以前的二百餘日內，其入市的黃瓜，都是在溫室中促成栽培的，北京名為「熏黃瓜」。其銷售市場，除供給本市外，西北，東北各省，無不取給於此。著名栽培的地方，如西郊西便門外及南郊豐台等處都是。

（1）溫室建築——溫室建築，可分為兩大類型：一為舊式土溫室，其構造為土牆，土屋頂，紙糊窗，光線弱，現在已日趨淘汰中。二為新式溫室，係由舊溫室改造而成，其構造方式，為北牆及兩側的牆，及屋頂一小部份，用土築成，其餘前面的窗，及屋頂一大部份，改裝玻璃。溫室的寬度，約一丈五尺，長可無限，普通多為四丈的倍數，大者可至四十丈（因每一火爐可供四丈之用）。後牆高五尺，前面完全玻璃，高七尺，脚底向外傾斜，與地面成四十五度角。兩側的牆頂，成前後斜坡形，其最高點約九尺，但不在一丈五尺寬的中心，而在距離後牆三分之一處。屋頂後半部五尺寬，用標柱搭起，加椽，蓋草，覆土，向北面傾斜，與後牆連接。其前半部一丈寬處，用玻璃蓋起，向南傾斜，與前面玻璃相連接；。這種改良溫室，較之完全用玻璃建築者保溫力甚强，可節省不少煤炭，光線亦頗充足，既經濟，又適用。

（2）溫室內部區劃——溫室內部，可分兩區，前面一丈寬處，為種植區，在後面五尺寬處，靠牆二尺餘，建築煤爐，火道，在火道與種植區的中間，二尺餘寬處，留一通路，為管理人的走道。走道兩端在東西側牆，開一小門，以便出入。

（3）火爐裝置——火爐裝設，計有二種：一為明火火爐，在溫室內用土坯壘成，不加火管，與普通火爐無甚區別。一為暗火火爐，其法，在靠近北牆處築一火爐，下面挖深二尺，為加煤洩灰之用，火爐的口，接連瓦管，作成火道，沿牆邊橫臥，延至四丈長處，向上築起，通至屋外。此外，也有在種植區的地下處，築成火道者。總之，用明火栽培，可以節省煤斤，但溫度不足，非栽培九十天不能收穫，暗火栽培者七十餘天便可完成收穫。至於每一火爐需煤數量，視氣溫而定，每日需三十斤之譜，最冷時，需五十斤左右。

（4）育苗——溫室下種可分二季：第一季在秋分後下種，第二季在立夏時下種。播種前，先預備播種盆或種床，其土壤須夏季準備妥當，將肥沃壤土，與植物性有機物堆積腐爛，用時打碎篩細，裝入播種盆中。再將浸過的刺瓜種子，播入盆中，上面覆土二、三分，三日後，苗即出土。

（5）移植——移植盆，比播種盆為小，其口徑為五寸。將事前準備的移植土。摻合大糞乾末，裝入盆中，每盆栽黃瓜苗一株，栽後澆水，將它一一排列。

（6）定植——定植方法，各因時間與火爐設備不同而有差異。凡暗火栽培者，室內溫度

較高，可在前面一丈寬處，將土掘鬆，築成東西向的畦三條，中間留二小埂，以便管理，每畦只栽一行，每隔株距五寸掘穴。栽時，先將移植小盆倒置，一手托盆土，一手扶盆底，輕輕敲擊盆口，將完整的盆土脫出，然後栽在穴中，用水澆灌。計每一平方丈，可栽瓜苗六十株。此外，用明火栽培者，因室內溫度較低，種在床上，不如定植於盆中，容易吸熱。定植盆的口徑，約一尺餘，每盆可栽二株。

（7）肥料——在畦上栽種者，每方丈需施基肥糞乾六十餘斤。補肥用稀釋人糞，或浸過的牛羊蹄角汁液等物。澆肥時期，最要注意氣候變化，凡陰霾寒冷天，以少施為宜，以免莖葉徒長。

（8）管理：

A. 栽支柱——苗高尺許，便可栽設支柱。前排架高三、四尺，中排架高五尺，後排可達六尺。黃瓜抽蔓後，可將瓜蔓束在支柱上。定植盆中者，每盆可栽支柱兩根。

B. 灌溉——開花結果後，灌溉須勤，每隔一天，即澆水一次，如遇天寒，可少澆一次。

C. 矯正瓜形——黃瓜形狀，有特別彎曲者，不受市場歡迎，可以人工方法矯正之。其法用做成的泥團，用頭髮穿起，掛在黃瓜果實上，可使果形正常。

D. 通風——通風工作，最關切要。須視天氣變化，在中午時啓閉窗戶，通風要是不當每有軟弱或受凍害之弊。晚間以草簾覆屋頂及前窗，晝間抽開，以通陽光。

E. 收穫——收穫時間可分二季：第一季在冬季陰曆年節前後，第二季在春季二三月時；但連續播者，可在六個月中，連續收穫。

三、前後作物

（1）春黃瓜的前作物為白菜、蘿蔔、菠菜、茄子、番茄、胡蘿蔔等。後作物為玉蜀黍、胡蘿蔔、四季豆、大葱等。

（2）夏黃瓜的前作物為菠菜、六英蘿蔔、一串鈴冬瓜、五叶茄子等。後作物為白菜、蘿蔔、蕪菁、芥菜、芫荽等。

（3）秋黃瓜的前作物為春黃瓜。後作物為甘藍、球莖甘藍、菠菜、番茄、茄子、辣椒等。

四、病虫害

1. 病害：

（1）白粉病——在黃瓜結瓜正盛時發生。葉面被有白粉，不久枯死，農民尚不知防除之法。

（2）跑馬乾（萎凋病）——此病發生亦多在結瓜期或末期。葉部發生黃斑，傳染極快，二三日全部受感染，不久，即行枯死。鞭瓜抵抗此病的力量較強，即使感染，過幾日，仍能恢復生機，受害輕微。

2. 虫害：

（1）瓜守——瓜守爲一般瓜類的敵害，農民多在朝露未乾前，捕殺之。

（2）蚜虫——對於蚜虫，農民已知防除方法者不少，現在多用菸草水及地力斯等藥劑。

五、儲藏方法

當霜降立冬之間，在露地栽培的黃瓜，經霜枯萎；而溫室栽培的黃瓜，尙未成熟的時候，則用儲藏方法以銜接之。黃瓜皮肉鮮嫩，含有水分甚多，儲藏殊難。一般老農，多用砂藏法與菜藏法。砂藏方法，係在未落霜前，取細砂洗去泥土，入鍋炒乾，以殺菌類，然後將未經霜的秋黃瓜摘下，入缸儲藏，舖砂一層，放黃瓜一層，如此層積，可保存二十餘日。第二種儲藏方法係將摘下的新鮮黃瓜，放在結球白菜心中，用葉包起，放在白菜窖中，一月以後，仍新鮮如故。

六、採種法

黃瓜留種，在普通栽培時，選擇植株强健，果形肥大者，留下第一雌花所結的瓜，聽其成熟。成熟後，將瓜摘下，取出種子晒乾，以備下季種植。

一般農民對第一雌花生長的位置，頗爲注意，因爲結瓜提早，可以早行出售，得善價而沽之。故爲提早收穫者，多選蔓上第三、四葉腋處結成的瓜留種，下次再種，仍可提早收穫。這種結果習性，對於遺傳的關係，似頗爲重要，但經多方調查研究，認爲結果習性，不僅與遺傳有關，而環境因子，關係更爲重要，尤其溫度的高低，可決定蔓上第一雌花所發生的位置。因爲刺瓜品種，同在蔓上第三、四葉留下的瓜種，若經早熟栽培，定植冷床中，在蔓上二、三葉腋處可生雌花；倘如種於高溫的地方，又每在蔓上六、七葉腋處生長雌花。這種理論，頗合於米丘林學說，姑誌之，以供參攷。

（十六）南　瓜

南瓜在北京栽培者，有倭瓜、攪瓜、西葫蘆等，實皆爲南瓜。除供菜用以外，亦可與其他食粮混合食用。以其栽培簡易，故無論城郊與鄉村，沒有不種植它的。

一、種　類

北京所種南瓜，據作者考查，計有三個系統：

1. 中國南瓜：此種南瓜，在北京名爲老倭瓜，學名爲 (Cucurbita maschta,) 。其最大特徵，是在葉部，葉深綠色，成心臟形，有五個尖頭，沿葉脈處具有不規則的白色斑紋。其品種如下：

（1）大金鈎——瓜長形，兩端大，中間小，皮黑綠色，微帶紅點，重三十斤左右，可做

菜，亦可做餡。

（2）大磨盤——瓜皮橙紅色，扁圓形，重五、六斤左右。

（3）小磨盤——瓜皮紅色，扁圓，每株結瓜數最多，每一葉腋處，均可結瓜。每個重量一斤左右。

（4）桃南瓜——瓜如桃形，皮橙紅色，作爲觀賞用者多，食用者少。

2. 美國南瓜：在北京名爲「西葫蘆」，其學名爲（Cucurbita pepo, L）。葉部有深裂缺刻，蔓性與非蔓性者二種均有之。瓜的表皮，淺綠，且間有花點，老熟後，表皮特別堅硬。其最大特徵，果柄有五稜。

（5）西葫蘆——蔓性，葉部裂片淺，基部微凹，葉的表背兩面多毛，瓜有稜，成熟期較長。

（6）洋西葫蘆——非蔓性，葉片三裂，瓜皮的稜，不顯著，產量甚高，每株可結七、八個，成熟期早。

3. 印度南瓜：北京名此瓜爲「攪瓜」，學名爲（Cucurbita maxima）。葉圓形，少缺刻，葉面有極細茸毛，瓜有白、綠等色又有圓、橢圓等形。皮部光滑果柄圓而無溝，是其特徵。

（7）白攪瓜——表面黃白色，有圓形種及長圓種。每個重十餘斤。

（8）綠攪瓜——短橢圓形，表皮深綠間有紅暈，大者重二三十斤。

二、栽培方法

一般南瓜栽種，比較粗放，可掘穴直播，穴下施基肥，每穴播種子三粒，覆土寸餘，出苗後，擇强健者留下一株，任其蔓延。但西葫蘆須提早栽培，非用苗床育苗不可。

育苗方法，略同黃瓜，早春於驚蟄時下種冷床，每隔二寸播種子一粒，覆土三、四分；四、五日後，即可出苗。

清明時，爲使瓜秧充分發展，可再在冷床中移植一次，穀雨節後，苗高四、五寸，即可出苗。

栽植之畦，寬二尺六寸，在畦中心開溝一條，將人糞尿，用井水沖稀，流入溝中，趁糞水未滲透時，將掘起的瓜苗，連帶宿土，每隔一尺六寸距離，栽植一株。栽畢，將溝外兩旁的土，填附苗的周圍。計每畝可栽苗一千五六百株。

栽後十餘日，即有雌花開出，花謝半月後，瓜長至半斤，可採下出售，如採摘太遲，不僅市價低落，而且又剝奪蔓上養分，影響第二個瓜的生長。至第二瓜以上，每瓜可長至四，五斤或七、八斤。計種西葫蘆一畝，約可收穫二萬斤左右，爲其他蔬菜之所不及者。

三、前後作物

略同冬瓜，不再複述，惟洋西葫蘆，成熟期早，收穫以前，即可間作玉蜀黍，玉蜀黍之後

，仍能再種白菜。本地的西葫蘆，生長期較長，收穫以後，只能栽種胡蘿蔔或小白口白菜等蔬菜。

（十七）冬　瓜

冬瓜在北京市場上，用途有三：一爲菜用，如清燉、紅燒等。二爲佐食用，如做各種麵食的包餡用。三爲加工用，如蜜餞冬瓜等。其適宜土壤，爲粘質壤土，且富腐植質，在北京西郊、北郊，種植較多。

一、品　種

（1）一串鈴冬瓜——這品種，雌花特別肥大，瓜圓柱形，每個重一斤餘。產量雖低，但特別早熟，最宜早春露地栽培，或促成栽培。

（2）柿餅冬瓜——這是菊座型的扁圓冬瓜，瓜重四、五斤，直徑一尺，高五寸左右。老熟後，表皮多白粉，在蔓生第十三葉處結瓜，爲中熟種，抵抗病害力强。

（3）車頭冬瓜——這品種，個體較大，重約十餘斤，高一尺數寸，直徑一尺左右。表皮有白粉，比上述品種成熟稍晚。

（4）綠冬瓜（琉球冬瓜）——長型種，表皮深綠，間有斑紋，老熟後，無白粉，每個重五、六斤。肉厚而堅，可作蜜餞，可耐儲藏，在冬季時，可保存不腐，爲其他品種所不及。

（5）地冬瓜——係晚熟種，不必搭架，產量亦高，且耐儲藏。

二、栽培方法

1. 普通栽培：

（1）播種——普通栽培，以品種習性及市場需要而不同。播種期，前後距離甚長。早春栽培者，必須在冷床育苗，驚蟄時下種；暮春栽培者，於穀雨時，在露地上下種（但畦北必須加設風障）至於綠冬瓜品種，其目的在供給冬季食用，故可在立秋前播種。其冷床播種方法，同黃瓜。

（2）移植——在冷床播種的苗，爲避免秧苗擁擠計，在第一片眞葉出現時，即可另栽於移植床中。其播種床的築法、墊土、施肥以及栽植方法，均同於黃瓜。惟管理工作，稍異於其他蔬菜。在栽後一、二日，將土壤表面用竹扦子輕輕鬆過，再隔一日，必須用竹扦子深鬆一次，其深度以栽時深淺爲標準，名爲「套扦子」。此次工作，如有疏忽，影響以後生長。

（3）定植——定植的畦，爲二尺六寸，每畦栽一行，株距一尺五寸。一串鈴品種，一畦可栽二行，成三角形栽植，其所需秧苗，倍於大型品種。

（4）管理：

A. 搭架——栽種冬瓜，以高粱桿作支柱，引蔓上升，以馬蘭草束之，以免瓜蔓動搖。架

高不等，普通爲三、四尺。一串鈴品種三尺即可。

B. 摘瓜——主蔓上雌花發生位置，有隔一、二葉者，有每葉連續結瓜者，但爲使養分集中，長成碩大的瓜，每株只留瓜一個。其留瓜位置，因品種而有別，普通多在主蔓上第十三葉腋處，生長最大，而一串鈴則在第七葉處。摘瓜時，不可太早，非至所留的瓜，長如拳大，不至萎落時，始可將其他的瓜，悉行摘去。

（5）收穫——收穫時期，隨播種與品種而定。一串鈴冬瓜初夏即可收穫，其次柿餅冬瓜繼之，再次車頭冬瓜又繼之，直至寒露節，綠冬瓜始行收穫完畢。

2. 早熟栽培：冬瓜在夏秋冬三季均用普通栽培，以各種不同的品種調劑之。惟晚春一段時間，貯藏冬瓜，已難爲繼，乃用早熟栽培，以接連之。早熟栽培，須在地勢高燥，地溫較高的地，始能培植，如在低窪地勢種植者，很難成功。北京作冬瓜早熟栽培，多在藍靛廠及青龍橋等地。

早熟栽培，在育苗、移植、定植時，均須種於冷床中，夜間覆蓋，故又名蓋冬瓜。其育苗方法，略如前述。惟播種時，須提前一月，立春下種爲宜，再早則受凍害。定植冷床時，在清明以後，在五尺五寬的苗床中，可栽四行，株距一尺。苗高尺許，可栽支柱，高一尺數寸。當主蔓第七葉時，就發生雌花，至瓜如桃大時，在結瓜的葉腋處，向上留下三個眞葉，其頂葉摘去，養分既可集中，蓋簾亦較方便。由花謝後算起，十四日即可採收，每個一斤餘，每四丈長的畦，栽苗一百二十株，可得瓜一百二十餘。此時入市，獲利頗厚。

三、前後作物

（1）初夏冬瓜的前作物爲去年的白菜、蘿蔔、胡蘿蔔以及本年早熟栽培的菠菜、韭菜、茼蒿等。後作物爲玉蜀黍，四季豆，豌豆、七葉茄子、番茄等。

（2）中夏冬瓜的前作物爲小葱、紅水蘿蔔、菠菜等。後作物爲胡蘿蔔、變蘿蔔、芥菜、小白口白菜等。

（3）秋冬瓜的前作物爲早玉蜀黍、四季豆、豌豆、蠶豆、甘藍、球莖甘藍等。後作物則本年休息，明春可栽番茄、茄子及小白菜等。

四、病虫害

病害爲白粉病，虫害有蚜虫、瓜守等。

（十八）西　瓜

北京夏季消暑瓜果，西瓜佔重要位置。其主要產地有二：在京郊西南一帶，由盧溝橋起，沿豐台以南，直至南苑西紅門區域，如沙溝、五里店、看丹、馬廠、六圈，郭公莊，陳留等村，完全係砂土地帶，特別宜於西瓜生長，且有井灌溉，收穫亦早。這種西瓜，名爲水瓜。第二

。在市區以外各縣，栽培西瓜，不用灌溉，收穫較遲，名曰「旱瓜」。此外，龐各莊、黃村等地的西瓜，均行銷於北京。

一、品　　種

（1）大黑皮——瓜長橢圓形，表皮黑綠色，微有小稜，肉黃色，種子紅色，每個重七、八斤至十餘斤，味甜，種者甚多。

（2）花鈴瓜——瓜長橢圓形，表皮淡綠，間有黑綠色的條紋，肉紅色，種子黑色，重六、七斤，味稍差，種者不如前種之多。

（3）三白——瓜圓形，個體大，每個十餘斤，皮白綠色，種子及肉，均白色，種者不多。

（4）大和——爲日本種，瓜圓形，表皮淡綠色，有綠色的條紋十三條，肉有紅色及黃色兩種，種子褐黃色，甚少，品質佳，惟個體小，每個三四斤。

（5）嘉寶——也是日本種，瓜尖橢圓形，表皮淺綠色，肉黃色，沙而且脆，品質最優，種子紅色，大形，瓜重二、三斤，產量較低。

二、栽培方法

1. 整地及栽風障——春季西瓜幼苗，最忌狂風吹襲，往往將地面細砂吹動，打擊瓜苗，或遭湮沒，或使凋萎。故下種前，必將整塊西瓜園地的四圍，以及隔一丈八尺距離，栽風障一排。風障材料須用蘆葦，高三尺，不可栽植太密，阻碍空氣流通。一排風障，可保護西瓜三行。西瓜整地，分爲三部份：靠北面築一尺五寸寬的畦，爲播種畦，可以播種灌溉，名爲「水盆」，北面稍高，成斜坡形，可避風，可吸取陽光。另外靠南面築四尺五寸寬的畦，預備西瓜伸蔓時，爬在畦上，名曰「次畦」。總計兩畦寬度爲六尺，此卽西瓜的行距。但三白瓜，蔓甚長，須七尺半寬的行距，始可蔓延。築畦後，將基肥施入，然後引水灌入播種畦中，一、二日後，將畦土翻鬆，便可播種。

2. 播種——播種前，取西瓜種子入水浸一晝夜，翌日取出，放在盆中，濕布蓋起，置在炕上，促其發芽。每日用清水洗滌一次，以免腐爛，二、三日後，芽將萌動時，取出播種，播種量視品種而定，大黑皮每畝需種子一斤，小花鈴品種，每畝半斤種子卽可够用。播種時，種在畦的斜坡上，朝南方向，隔一尺五寸處，掘一穴，穴深一寸，每穴種種子四、五粒，覆土二寸，比原來畦面高出一寸，成圓堆形。七、八天後，瓜芽生長尚不盈寸，可將上面覆土，除去一寸，否則覆土太深，苗必瘦弱。如覆土時只蓋一寸，土面容易乾燥，種子也難得發芽，此種方法名曰「大種」。第二種播種方法：促芽後，聽其生長，等到芽長一寸時，在畦的北半部，開一小淺溝，將水灌入溝中，將瓜芽栽在溝邊土上，用土圍起，輕輕用手指按捺周圍土壤。計每隔一尺五寸處，可栽瓜苗三四株，此種方法，名爲「貼嘴子」。另外，亦有將種子播種盆中，等苗出土後，移植溝中，這種育苗栽植，名爲「抹回頭青」。上述三種，以第一法爲最普遍，

其下種適宜時間，爲穀雨節。

3. 管理：

（1）施肥——栽培西瓜，需肥較多，故投資甚大。基肥用廐肥及人糞乾，每畝需二千餘斤，在整地後用之。補肥計需四次，第一、二次施補肥的目的，在於促進幼苗肥大，當眞葉第一二片時，可施第一次，等眞葉三、四片時，可施第二次。施用時，在距離瓜苗南面二三寸處，開一小溝，將稀釋人糞灌入溝中，以土掩蓋。施用第三、四次的目的，在於促進瓜的重量增加，在苗方抽蔓時施用之。第三次施用時，爲播種後四十五天，在瓜苗北面、隔開五寸遠處，開一三、四寸深的溝，將人糞乾置入溝中，每畝需一千五百餘斤，將水灌入溝中，用土覆蓋。再過一星期，即可施用第四次肥料，施時，將瓜蔓順在北面，在苗的南面，隔六七寸遠處，開溝施入。自此以後，瓜已長成，不須再施肥料。

（2）灌溉——栽培西瓜，灌溉工作，最爲重要。當眞葉二、三片時，可行第一次灌溉。其法，在瓜苗南面四、五寸處，掘一淺溝，引水灌入溝中，使水分由土壤滲透，慢慢供給根吸收，最忌引水灌入畦中，使地溫降低，延遲生長。第二次灌溉時間，則在施下四次補肥之後，可引水灌入溝中，澆水後，抽蔓極爲迅速。此次灌水，名爲「催條水」。第三次灌溉，當瓜大如雞卵時行之。如失之稍早，呈皮緊肉硬現象，失之稍遲，瓜瓤鬆軟，成熟後切開時，瓜瓤不能挺起。此次澆水，名爲「催瓜水」。

（3）間拔——西瓜出苗以後，可行二次間拔。在眞葉二三片時，每穴留苗三株，在抽蔓以前拔去兩株，每穴留苗一株。此時定苗，原已嫌過晚，不過砂土區域、虫害最多，定苗稍遲，可以安全穩妥。

（4）中耕——每逢澆水或天雨以後一、二日，可行鬆土工作一次。在幼苗中耕時，一面鬆土，一面向北移動畦埂數寸。等四、五次中耕以後，瓜苗恰好在播種畦的中央，便於引水灌溉（播種時，下種位置，在畦之北埂向南處，不在畦的正中處）。

（5）留蔓與去葉——當西瓜幼苗將抽蔓前，將子葉二枚，與第一片眞葉摘去，以免剝奪養分。除主蔓外，還可在第二眞葉處留副蔓一條，其餘側蔓一齊摘除。留副蔓的作用，在作主蔓的預備枝條，以防主蔓結瓜未成，而以副蔓代替。當主蔓結瓜已成，即可將副蔓摘除。反之，若主蔓上瓜未結成，可在副蔓上留瓜，將主蔓剪除。

（6）壓蔓——西瓜的蔓，畏風吹翻，影響結瓜，故必須行壓蔓工作。在壓蔓前，先將瓜蔓，延伸北面，轉一百八十度角，再向南面引伸。此種方法，由西瓜生育上言之，不太合理：如在土地利用上言之，極爲經濟，每一行距，可省二尺寬的面積，在其他各地，種八尺或一丈的行距者，此地六尺或七尺半行距即可。當瓜蔓由後面引伸向前，長至距根部一尺遠處，用瓜鏟在蔓下地面處，掘二寸寬的淺溝，將瓜蔓埋在土中，謂之「壓頭刀」。再向上隔一尺半遠處，壓條一次，謂之「壓二刀」。最後在距離根部四尺遠處，再壓一次，謂之「壓三刀」。在每次壓蔓時，必須注意雌花位置，不可壓入土中，同時，所壓之處，前面必須留蔓二尺，以免影

聲發育。

（7）摘瓜與翻瓜——大黑皮品種，在蔓上第七個眞葉處，，即生長第一雌花。這第一雌花，所結的瓜，個體較小，不如第二雌花結者個體頭大。在第二雌花所結的瓜，未生長穩妥前，可將第一瓜暫時留下，等第二個瓜約有拳大時，便將第一瓜摘除，使養分集中於第二瓜上。至於嘉寶品種，亦有留第一瓜者。翻瓜工作，不甚注意。但如瓜梗有扭曲者，則輕輕轉正，以伸舒之。

4. 收穫——西瓜收穫時期因品種不同，略有前後。三白品種，成熟較遲，由花謝後算起，四十五日成熟，所謂「瓜離母，四十五」。大黑皮成熟較早，不及四十天，即可收穫。計每畝種西瓜六百餘株，可得三千斤至五千斤。

三、前後作物

西瓜的前後作物爲馬鈴薯、山藥、蘿蔔、小麥等。每隔十年栽培一次。

四、病虫害

虫害有地蠶、螻蛄、瓜守等。病害以露菌病爲烈。

五、旱瓜栽培方法

旱瓜栽培，大致與水瓜相同。惟在幼苗時期，需要水分時，無灌溉條件，而以特殊的防旱方法以適應之。其法，在下種前二三月，將高粱桿，截至一尺五寸的長度，束十餘根爲一把，投入水中，浸二三月時間，使其充分吸收水分。至播種前，按一定距離掘穴，穴深二尺二寸，將浸過的高粱桿，埋入穴底，上面覆土及基肥七寸，然後將種子播入穴上。幼苗出土後，雖不加灌溉，便不致因天旱而枯死。

（十九）香　瓜

香瓜又名甜瓜，味甜而香，在炎熱夏天，可解渴去暑，嗜之者衆，栽培亦多。香瓜喜乾熱氣候及沙質土壤，若種於多雨及粘土區域，香氣減退，且帶苦味。北京種香瓜區域，大致同於西瓜，在東郊東壩一帶，也有不少栽培的。其銷售市場，廣安門外的小井，爲瓜類集散地。

一、品　種

香瓜品種頗多，各有其特殊的優良性，茲就調查所得者誌之如下：

（1）竹葉青——瓜表皮淡綠色，有縱溝十條，橢圓形，梗部略微瘦小，皮稍厚，種子灰黃，肉橙黃色，甜而且脆，中等大，重一斤左右。

（2）花角——瓜面圓筒形，梗部細而尖，且稍彎曲，如牛角狀。表皮綠色，上有黑綠色

條紋，種子白色，肉色淡綠，脆而且甜，品質優良，大者不過一斤。

（3）獼猴——這品種又名「老頭樂」。短圓錐形，頂端平，而梗部狹。表皮未成熟前，淺綠色，成熟後，變爲黃暈。肉甚厚，有淺綠及橙黃兩層顏色，肉軟而香，老年人喜食之。個體較大，重一斤至二斤。

（4）蛤蟆酥——瓜短筒形，表皮底色淡綠，上有黑綠色斑點，縱紋成溝狀，中部凸出，蔓部大而突出，肉淺紅色，味酥脆，種子色灰黃，瓜重一斤以上。

（5）金皮三白——瓜卵形，長三、四寸，梗部瘦小，表皮有三種顏色，頂端白綠色，後半段鮮綠色，在兩種底色上，有深綠色不規則的斑紋，肉綠色，薄而脆，味甜而香，堪爲優良品種。種子白色，瓜重半斤至一斤。

（6）白葫蘆——瓜短橢圓形，表皮白色，有淺縱溝十條，蔓部平圓，肉白色，最鬆脆，種子黃色，每個重一斤以上，爲早熟品種。

（7）黃琉璃瓦——這瓜個體最小，長二、三寸，短圓錐形，頂端大而平，梗部小而尖，肉綠色，薄而且脆，種子深紅色，瓜重五六兩，爲所有品種中的最早熟者，六十餘天，即可收穫。

（8）小羊角——這品種與「花角」瓜的形狀酷肖，惟個體小，長五、六寸，表面有十條綠色條紋，在條紋的上面，又有黑綠色斑紋，亦爲優良品種之一。

（9）鐵把黑——瓜圓形，黑綠色，蔓部凹入，每個重一斤左右。

（10）黑皮蛤蟆酥——瓜圓筒形，梗部稍小，有縱溝十條，淺綠色，中間凸出部份，黑綠色，肉綠色，種子紅色，品質上等，每個重約一斤，惟成熟期較遲。

二、栽培方法

1. 整地及設障——栽培香瓜，亦須栽設風障，以免在幼苗時，狂風搖動，或風沙打擊之害。栽風障須東西向，每隔一丈四尺至一丈六尺栽一排，每排可保護瓜苗五畦或六畦。築畦方向，亦須東西向。畦寬二尺八寸，長二丈五尺，每畝可築畦八十餘。築畦後，灌水，施基肥，將土翻鬆，以待播種。

2. 播種——播種時期，以穀雨爲宜。農家有「穀雨前後，接瓜點豆」之諺。但近年來已有不少人提早播種時期，在清明後下種。種子處理，一如西瓜，等芽長一、二分時，可取出播種。所種位置，仍在畦的北埂，朝南方向斜坡處，開一淺溝，每隔一寸，播種子一粒。每畝播種量一斤半即可。

3. 管理：

（1）施肥——基肥用廄肥及人糞乾混合施用，每畝約二千斤。補肥共用二次，第一次在發出第一片眞葉之後，先在瓜苗南面離開瓜苗二寸遠處，開一淺溝，將人糞稀灌在溝中，以土掩蓋，切忌接觸瓜苗根部。第二次則在眞葉發出第四片時。其施用方法，仍在苗的南面，離瓜

苗四、五寸處，開四、五寸寬的溝，將醬渣放在溝中（醬渣係芝蔴榨油後的副產物），用土覆蓋，每畝約一百斤。開花後，不再施肥，多施，反而有害。

（2）灌溉——灌溉方法有二：一種方法是在苗的前面開溝灌水，不使秧苗與水接觸，名為「透水」，當第一次或第二次灌溉時用之（第一次澆水，在眞葉發出一片或三片的時候）。另一種方法是將水引入畦中，名為「打平水」。在二次補肥之後，行第三次灌溉用之。當開花期間，切忌澆水，至瓜如手指大時，需水正切，不可或缺，以後視天雨情形灌溉，直至成熟前為止。

（3）間拔及中耕——當苗已長至三、四眞葉時，可將瘦弱的苗間拔之，每隔一尺二寸遠處留苗一株。出苗後，即須行第一次中耕，尤其砂土，易生蒺藜等雜草，更應及早除淨，以免滋蔓。第二、三次中耕，除鬆土外，可變更畦埂位置，這時天已和暖，也沒有狂風，不必藉畦埂高度，掩護幼苗，可將兩面的埂，各向北移轉畦寬四分之一，便於澆水灌溉。

（4）摘心及去蘗——栽培香瓜，摘心去蘗，極關重要，如聽其蔓延，不加摘除，瓜數多而個體小，影響品質甚大。

A. 摘心——瓜苗長至第五片眞葉以後，則在第二眞葉與第三眞葉的葉腋處，發生新芽，長大成為兩條側枝。側枝是香瓜重要的結果枝條，必須將主蔓的頂芽摘除，才能將養分集中在側枝的上面，發育個體肥大的瓜。故在主蔓第五葉以上，將頂芽摘下，另外將兩片子葉，與第一片眞葉，連帶摘除，養分才能集中。這兩條側枝，第一條生在第二葉腋，第二條生在第三葉腋處。側枝發出不久，即見雌花發生，普通雌花生長也有一定位置，在側枝上第一個葉腋或第二個葉腋，就是雌花發生的地方，也就是香瓜結果的地方。為使側枝養分，集中到瓜上，側枝長至第四葉時，將頂葉採除。

B. 去蘗——瓜苗經過摘心之後，其未結瓜的葉腋處，時有新芽發生，若不採除，長成新條，又必空耗養分。故去蘗工作，不可或缺；但又不可摘除淨盡，若將新蘗完全去掉，促進側枝生長旺盛，每有落果之弊。去蘗方法，在主蔓上第四與第五葉腋處發生新枝時，將蘗摘去，基部各留新葉一枚，名為「撥浪鼓」，有時也可結瓜，但形狀太小，非收穫的主要目的物。在側枝上，也會發生新枝，去蘗時，也應各留新葉二枚，名為「排叉蔓」。只有如此摘心去蘗，方可使養分集中瓜上，不致發生徒長現象。

4. 收穫——如種香瓜管理得當，每株可結香瓜二個，由謝花起，至成熟止，共需四個星期，所謂「瓜見瓜，二十八」，就是此意。由夏至收穫起二十餘日，可以完全收穫，平均每畝可產三千餘枚。

三、前後作物

栽培香瓜一年二作，香瓜收穫後，可種白菜、蘿蔔等，或在摘心時，在畦埂上間作甘藷，等香瓜收穫後則完全留下白藷。其頭年的前作物，為玉蜀黍、馬鈴薯、花生等。栽種香瓜以後

，隔三年再種一次，以避連作。

四、病虫害

同西瓜。

（二十）越　瓜

越瓜在北京有梢瓜、酥瓜、菜瓜、老羊瓜等別名。其莖葉瓜等外形，均與香瓜相類似，惟味淡無甜味，缺乏香氣。其用途可供菜用，生食用及醃漬用。四郊均種植之。

一、品　　種

越瓜種類，大別可分為二：一種是皮厚肉硬，專作醬瓜用者，學名為（Cucumis flexuosus,L）。一種是皮鬆脆，多水分，可供生食者，學名為（Cucumis Conomon）。

（1）五寸白——瓜橫棒形，蔓端幾與梗端等大，表皮白色，由蔓至梗，分佈淺綠色的縱溝十條，肉白色而脆，可炒食，亦可生食。豐產，每株可結十餘個。

（2）七寸白——瓜重一斤左右，其形狀酷肖前種，惟個體較大，亦可供生食及炒食之用。每株可結五、六個。

（3）白酥瓜——瓜重一斤餘，蔓端肥大，梗端細而彎曲，狀如牛角。表皮白色有突起的稜十條，肉極酥脆，水分最多，可供生食用。

（4）黑酥瓜——瓜的個體、形狀、內部肉色，均與白酥瓜同，惟表皮黑綠色，故名「黑酥瓜」，亦供生食用。

（5）黑老羊瓜——瓜重二斤，個體大，形如牛角，表皮黑色，有縱溝十條。肉硬，皮厚，可供作醬瓜用。

（6）白老羊瓜——瓜的形狀，個體及用途，均與前種相同，惟表皮白色，是其不同之處。

二、栽培方法

越瓜栽培方法，大致同於香瓜。穀雨前播種，五、六天後，瓜苗出土，等第一眞葉發生時，間拔一次，每隔四寸，留苗一株，至眞葉二片時，間拔二次，每隔八寸，留苗一株。在每次間拔時，均須中耕鬆土一次。至於摘心去蔓方法，亦略同香瓜；惟五寸白及七寸白品種，每瓜重量小，但每株產量多，故摘心時，須留側枝三條，每條任其生長，每株可結十餘個。越瓜收穫時間，亦因品種不同，收穫各有先後。生食用者，小暑節即可收穫。尤其五寸白等品種，宜早採摘，若收穫太遲，則影響第二與第三瓜的生長。如醃漬用的老羊瓜，在大暑節可以收穫。收穫前，見瓜的表皮上，毛已脫落，且發光亮時，即可採收。收穫早者，水分太多，遲者皮肉太硬，均不適於做醬瓜之用。

三、前後作物

越瓜的前作物，多為白菜、菠菜、蘿蔔等。後作物為胡蘿蔔小白口白菜及變蘿蔔等。種一次越瓜後，亦須隔三、四年之久，始可再種。

四、病虫害

仝西瓜。

乙　茄果類

（二十一）茄　子

茄子為夏季重要蔬菜，不論城鄉，均普遍種植。但北京的茄子，品種較多，栽培方面亦有各種方法，故在一年中，供給時期較長，並不僅僅是夏季的蔬菜。

一、品　　種

北京茄子共分三個系統：第一系統為大圓茄子類，學名為（Solanum Melongena. L. Va esculentum, Bailey），這品種在北京栽培最多，歷史也最悠久。第二系統為長茄子，其學名為（Solanum Melongena, L. Var serpentium Bailey），這品種係由日本傳入，抗戰後，始有栽種之者。第三系統為卵形茄子，其學名為（Solanum Melongena; L. Var depressum Bailey），這品種亦係由日本近年傳入者，栽培面積，比第二種稍多。

1. **大圓茄子類：**

（1）五葉茄子——果鮮紫色，個小而圓，重五兩至半斤。在第五片眞葉開始結果，為所有品種中的極早熟者。最宜早春在冷床中早熟栽培之用，產量雖低，因成熟早，獲利甚厚。

（2）六葉茄子——果亦鮮紫色而圓，個體稍大，每個重半斤以上。在第六眞葉處開始結果，亦屬早熟種。可在冷床促成栽培，亦可在早春露地栽培。

（3）七葉茄子——植株較高，果圓形，紫色，重一斤餘。在第七眞葉處開始結果。中熟種，宜春季露地栽培。

（4）八葉茄子——植株高，葉大，果亦紫色，每個重一斤至二斤。在第八眞葉處開始結果。晚熟種，宜在晚春栽植。

（5）九葉茄子——植株高大，葉亦寬闊，果紫色圓形，種子少，大者重二三斤。在第九眞葉處開始結果。最晚熟種，宜栽於麥作之後。

2. **長茄子類：**

（6）博多水茄——果赤紫色，長一尺許，前端稍帶灣曲，肉質柔軟，爲中熟種。

3. 卵形茄子類：

（7）早生眞黑茄——這品種如卵形，北京種菜農民，呼爲「電燈泡茄子」。產於日本，七七事變後，傳入北京。果紫黑色，富光澤，重一斤左右。早熟種，宜於早春露地栽培。

二、栽培方法

1. 普通栽培：

（1）育苗——茄子以下種期及品種不同，栽植日期各有早晚。如六葉、七葉，早生眞黑等品種，均在春季斷霜以後定植，故必須於晚霜前，在冷床中完成育苗工作。至八葉、九葉等品種，多爲小麥的後作物，可在小滿芒種時下種，不必應用冷床育苗。

A. 播種——播種床，於頭年冬季結凍前築成，將床土層層晒過。播種時，每四丈長的床，施馬糞三百斤，人糞乾細末五十斤，翻耙三次，與床土均勻混合，澆水使床土濕潤後，即可播種。冷床育苗，驚蟄時下種八葉、九葉等品種，每畝需種子二兩。下種前，將種子放入溫水中浸一晝夜，再放在溫暖處促其發芽。芽剛萌發後，將草木灰與種子拌過，均勻撒入床中，覆土二三分。草木灰的作用，除便於撒種外，兼可防止病菌侵襲。下種七、八日，苗即出土。過密者，可間拔之。

B. 移植——移植床亦於冬季準備妥貼，其基肥用量頗大，四丈長的床，需人糞乾四百斤至五百斤，如基肥過少，影響定植後的生長力。床土翻耙各三次，深六、七寸，始可與基肥均勻。移植時，在眞葉二片時，約清明節前後。栽前先將移植床劃行，行株距約三寸，每行可栽十七、八株，四丈長的床，可栽苗苗三千餘株。掘出的苗，有時有大小長短不等者，各以其生長高度，分別兩三組，將高大的苗栽在床的南半部，其餘矮小的苗，可栽在床的北半部。如此栽植，矮小的苗，得到高溫機會，可以生長均勻，移植後，當時澆水，二、三日後再澆一次。然後將土鋤鬆，聽其生長。用玻璃覆蓋者，在中午時，可支起通風。夜間以草簾覆之。立夏以前，便可定植。

（2）定植——冷床育成的苗，立夏前，穀雨後，即可定植。這時，信風未停，或在畦的北面，栽植風障，或在定植秧苗時，將茄秧栽在畦的溝中，藉畦埂掩護，以防風害。定植畦寬二尺五寸，每畦中間開溝一條，溝深四寸，下施人糞乾及土糞作基肥，每畝三千斤至四千斤。栽時，引水灌入溝中，趁水未滲下土中時，將苗栽下，並壅土於苗的四圍，以免倒伏。

（3）管理——茄子管理工作，除中耕、灌溉工作外，仍須去葉。北京圃茄子的結果習性，頗有一定規律，其第一花的位置，各依其品種習性，在一定葉數上發生。在第一花直下的葉腋處，生長側枝，其側枝與主枝同等粗大。在兩枝間的第一個茄子名爲「根茄」。由此二分枝以上各生二、三葉，開第二花，由第二花的直下葉腋處，又分二枝，共得四枝。此第二層花結成的茄，可得二個，名爲「門茄」。循此往上，隔二、三葉開第三層花，由第三層花直下的葉

腋，復又分枝，共得十六枝。此第三層花所結的茄，可得八個（實際上不能完全長成），名爲「四母斗」。再上一層，可分三十二分枝，在分枝處，開第四層花。其所結的茄，名爲「滿天星」。過此以後，氣候漸寒，不再生長。明白了茄子的生長習性後，故對於第一分枝以下部位發生的旁蘖，雖能結果，但生長不良，品質亦劣，不如將旁蘖摘除，以使養分集中。

（4）收穫——定植後五十餘日，夏至時可開始收穫。「根茄」與「門茄」個體最大，「根茄」採收宜早，以免奪去養分，影響「門茄」生長。「四母斗」收穫則在秋季以後。「九葉茄子」最豐產，每畝可收穫二千餘斤。

2. **早熟栽培**：早熟栽培，在西郊藍靛廠等處多用之，其品種以五葉及六葉兩品種爲宜。立春節，下種於冷床。六葉品種，每畝需種子三兩，五葉品種每畝需種子四兩。至二、三眞葉後，再轉移植於另外冷床中，其育苗方法與普通栽培相同。清明以後，即可定植。定植床可分兩小畦，中間留一小埂，每床可横栽四行。去蘖方法與前稍異，除主枝外，所有側枝一概摘除，成一單幹式，以使養分集中。一株茄子，只留花三個，結果三枚。由小滿節起，便可收穫，到夏至以前，全株收穫完畢，改種下季蔬菜。若令其存在，仍可開花結果，不過很難與七葉等大型茄子在市場上競爭。

3. **促成栽培**：冬季茄子缺乏，亦有人曾從事於溫室栽培者。但溫室栽培，病虫滋多，而果色暗淡，不如露地栽培者，顏色艷麗，市場不甚歡迎。這是因了紫外光線不能透過玻璃的原故。

三、前後作物

茄子最忌連作，每六年栽培一次。

1. 早熟茄子的前後作物：

（1）前作物——頭年冬季的白菜、蘿蔔等。

（2）後作物——夏黄瓜、琉球冬瓜、四季豆、胡蘿蔔、玉蜀黍等。

2. 中熟茄子的前後作物：

（1）前作物——加風障的菠菜、小葱、茼蒿、紅水蘿蔔等。

（2）後作物——白菜、蘿蔔、晚四季豆、芥菜、蕪菁等。

3. 晚熟茄子的前後作物：

（1）前作物——春黄瓜、紅水蘿蔔、甘藍、球莖甘藍、花椰菜、豌豆、蠶豆、四季豆、小麥、大麥等。

（2）後作物——越冬的菠菜、大葱等。

四、病蟲害

茄子病害，有疫苗，爲害果部。虫害有蚜虫、地蠶、二十八星瓢虫等。

五、採種法

茄子留種時，選植株强健，果實肥大者，以草捆作標誌，令其成熟，待果實表皮變黃後，採下，放在太陽下再晒數日，將肉剖開，用水洗出種子，晒乾儲藏。

（二十二）番　　茄

番茄北京人名爲西紅柿，在城的西北郊種植頗多。除供給蔬菜用外，又可代替水果。其栽培歷史，已有二、三十年，但盛行栽培則不過自七七事變後開始。近年來，除普通栽培外，尙有早熟栽培、促成栽培等各種方法，故一年的中間，可供應不缺。

一、品　　種

北京習見的番茄，紅色種，黃色種，朱紅色種均有之。其品種如下：

（1）粉紅番茄（Early pink）這品種，朱紅色，果圓而扁，味甘美，少酸味，成熟期早，市場上最歡迎，種植最多者係這品種。

（2）磅特羅薩 Ponderosa ——這品種，果大豐產，酸味較前種强，種者也多。

（3）（yellow Plum）——果長形，黃色，如牛奶葡萄狀，適於生食。

（4）大黃番茄（Suttons, Golden queen）——黃色，中等大，扁圓形，宜生食。

（5）裘別麗（Jubilee）——這品種，已有人在北京栽種，果皮橙色，味美，豐產。

（6）桃番茄——果小形，紅色，果頂有突起的尖如桃狀，豐產，種植者亦多。

二、栽培方法

1. **普通栽培：**

（1）育苗——番茄栽培，早春須在冷床中育苗，然後定植於園圃。晚栽者，在露地育苗亦可苗床播種時間，普通均在驚蟄，若有玻璃設備者，亦可提前十餘天。播種方法，大致與茄子相同。七、八日出土後，擇其過密者可間拔之，至眞葉二片時，可行移植工作。播種床一床的苗，可栽同大面積二十個移株床之用。株行距三寸，栽苗一株，四丈長的床，可栽苗二千餘株。移植完畢，當日澆水，一、二日後，再澆水一次，鋤鬆地表，令其生長。

（2）定植——定植時節，因下種期早晚而有不同。苗床育苗者，於穀雨節定植地上，露地育苗者淸明後下種，小滿時，才可定植。定植的畦，寬二尺五寸。栽植距離有行疏植者，亦有密植者。疏植目的，在使莖葉充分發育，可得肥碩的果實。（每畦一尺半株距，栽苗一株，每畝栽一千五百餘苗。）而密植者，則純爲經濟利益着眼。蓋番茄的價格，初登市場，與大批收穫時，恒相差七八倍之多，故用密植方法，縮短株行距，增加秧苗株數，每一尺五寸遠，成三角形栽植二株，每畝可栽二千八百株至三千株。如此栽植，僅留三層果實，縮短生長時期

，由第一、二次收穫量觀之，不過增加疏植者一倍，而由價格方面觀之則增了七、八倍。而且疏植者，生長期長，番茄收穫完畢，只可種白菜或蘿蔔一季，而密植者，生長期縮短，中間可多種玉蜀黍一季，再種白菜或蘿蔔，一年可種三季，其總收穫量，高出疏植許多。故研究番茄問題，不僅應該注意品質產量，也不應忽略栽植距離與栽培制度。

（3）管理：

A. 搭架——番茄定植後，即可搭架。所用材料為蘆葦與高粱稈。兩架束在一起，交互聯系，以防風搖。疏植者，架高六、七尺，密植者，架高二尺即可。

B. 整幹——整幹方法，亦因品種與栽培方法而有別。小果品種，如桃番茄、牛奶番茄，多令其自然生長。大型果品種。多用雙幹整枝法，其餘旁蘖一齊摘除。至於密植低架栽培者，亦採雙幹整枝法，惟所留花序，只有主幹上一個與兩分枝二個，其餘頂芽完全採除。

（4）收穫——苗床育苗者，在芒種至夏至便可收穫，至立秋時收穫完畢。露地育苗者，可延至秋季收穫。

2. **促成栽培**：番茄自普及北京之後，需要日多，用普通栽培，只能供應夏秋兩季之用，而不足供冬春需要，故促成栽培應此而生。北京用促成方法栽培番茄，僅七、八年事。其促成方法亦有不同，有促成栽培與半促成栽培的分別。半促成栽培，在生長前期種於露地，至生長後期轉入溫室，可節煤炭用費，並供應冬季市場。在南苑新宮等多用之。促成栽培，由育苗至收穫，完全在溫室內行之，可供春季市場的需要。在萬泉寺、黃土崗多用之。

（1）半促成栽培——番茄在夏季露地下種者，入秋仍能開花結果，惟未至成熟，即遭霜害，故半促成栽培者，就是在於補足自然氣溫不足，另加人工溫度。

A. 育苗——在七月下旬，大暑節以後，於露地闢床播種。其播種方法，間拔管理工作，與前述相同，至苗高六、七寸，發現花蕾時，可以定植。

B. 定植——處暑節前，可以定植。定植地點，即冬季蓋溫室的地方（北京溫室為經濟利用土地計，冬季加蓋玻璃，夏季拆除，墻壁不動）。在墻的南面，離開墻根四尺築畦（這四尺的空地，預留溫室內火道及走路地盤），寬八尺，可分築兩畦，長無限，有達四、五十丈者。但多為三丈的倍數（因每三間生火爐一個）。每隔一尺五處，定植一株，下施人糞乾，充作基肥，每一丈長八尺寬的面積，需三十斤左右。定植後，其澆水，中耕工作同普通栽培。此外，也有定植於花盆中栽培者。

C. 管理：

甲、加蓋屋頂——寒露節後，夜晚氣溫漸形降低，已不足番茄所需要的溫度。這時就原有的北墻，在番茄畦的空間，加蓋屋頂（屋頂前部八尺用玻璃，後面四尺，用土搭架，與黃瓜溫室相同）。在墻根二尺處，築火爐，裝設火管，中間二尺留作走道。但這時不必生火，南面玻璃窗，亦不加設，使空氣流通。霜降以後，可將南面窗子裝起，日間可開窗通風，夜間以草簾覆蓋玻璃頂及玻璃窗，以防凍害。

乙、生火——立冬前後，果已長成，非增加溫度，不能促果實成熟。這時可以生火，每日三丈長的面積，生火爐一個，需煤十餘斤。

丙、施肥——補肥以牛羊豬汁水澆之，略同黃瓜。

丁、摘心及整枝——溫室栽培番茄，須極合經濟原則，故每株生長果實，只留三個花序（主幹上留一花序，雙幹分枝上各留一個），其餘將頂芽摘去。這三個花序結果最大，自此以上，果實較小，不抵生產成本，不如另栽黃瓜等蔬菜為有利。

D. 收穫——在小雪前後，即可開始收穫，每株可收穫二斤至三斤。初上市時每斤番茄可抵小米十餘斤的價格。

（2）完全促成栽培——在溫室內完全用促成栽培者，可分兩個時期。普通多在大雪節下種，等出苗以後，立春將近，外界氣溫稍轉溫和，耗煤較少，而控制溫度，調節空氣，比較容易。其栽植方法略如前述，可定植於溫室的床上，亦可定植盆中。至穀雨後，天氣漸暖，停止生火，惟晚間仍須在玻璃頂窗外，覆蓋草簾，保持室內高溫，促進成熟。至立夏前後，便可陸續收穫（此季收穫完畢，早熟栽培番茄，又可繼續供應。）

此外在半促成收穫之後，與促成栽培收穫之前，中間尚有二個月的時間，缺乏番茄供應（陰曆年後），但亦有人竭盡心力以栽培之。其法在溫室內寒露後下種，立春後收穫。惟此季正值酷寒三九天氣，不僅需煤為多，而栽培技術更須注意，通風若少，每發生枝葉徒長，莖部軟化現象，通風不當，頃刻之間，即受凍害。至澆水方面，亦頗困難，澆水少，土地乾燥，不僅生長遲，且又有發生縮葉病現象；澆水若多，莖部最易軟化，故須具有豐富栽培經驗的人，始能從事。此季栽培成功，售價極昂，番茄一斤，可抵小米二、三十斤的價格。

3. 早熟栽培（蓋番茄）：早熟栽培的番茄，可連接促成栽培與普通栽培中間的供應市場。且比促成栽培，節省生產成本，比普通栽培，又可提早收穫。早熟栽培，在立春時，於溫室內下種於播種盆中，籠蓋以後，苗長至真葉二、三片時，移植在冷床之中，每隔三、四寸遠栽苗一株，栽後澆水，不可太多。床面上邊以玻璃窗蓋起。晚間上覆草簾，以防凍寒。清明節至，苗高六、七寸，將定植的床土和底肥，整理妥當，然後定植。五尺五寸寬的苗床，可栽番茄四行，四丈長的床，可栽一百株左右。一個移植床所育的苗，可供二十個定植床之用。開花後，用雙幹整枝法，留三個花序，其梢端則摘除之，以便晚間覆蓋草簾。穀雨以後，晚霜已斷，可停止覆蓋工作。至芒種前後，便可陸續採收。

三、前後作物

普通栽培者，其前後作物如下：

（1）前作物——六葉紅水蘿蔔、小葱、菠菜、茼蒿、茴香、小白菜等。

（2）後作物——玉蜀黍、小白菜、象牙白蘿蔔、心裡美蘿蔔等。

四、病虫害

番茄病害有縮葉病。及黑斑病等。

（二十三）辣　椒

北京郊區栽種辣椒，雖亦有相當面積，但嗜之者，遠不如華南湘贛等省之衆，故在蔬菜上，只佔一小部份地位。栽培區域與茄子區相毗連，凡栽茄子區域，亦卽栽種辣椒區域。其用途除炒食，晒乾、調味外，復可供醬園醃漬或磨做青椒糊之用。

一、品　種

北京辣椒品種，有甜味種與辣味種之分，又有長形果與圓形果之別，其肉有薄有厚，顏色有深有淺。茲將其習見品種列下：

（1）柿子椒——這品種枝幹粗硬，葉部肥大，果形扁圓，如柿狀，肉厚，辛味少，可與肉類共炒，故又名菜椒。

（2）燈籠椒——燈籠椒，由枝葉上觀察之，與前種區別甚小，惟果形肥大而稍長，頂端略小，如燈籠狀，肉亦甚厚，稍帶辛味。

（3）鐵把黑——這品種果部扁小，表皮上有深縱溝，肉組織堅硬，未變紅前，呈黑綠色，味較辣。醃漬後，果梗完整，不致脫落，爲其他品種所不及。產量雖低而售價仍高。

（4）大青椒——果橫棒狀，頂端瘦小而尖，長三、四寸，辣味强，生長期較長。

（5）小青椒——莖幹較細，葉小而尖，果短橫棒狀，頂端平凹，辣味强，爲早熟品種。

（6）線椒——本品種，細莖，小葉，果細而尖，長五、六寸，基部有凸凹皺紋，肉極薄，辣味最强。

二、栽培方法

1. 普通栽培：

（1）育苗——辣椒育苗的方法，大致同於茄子，在驚蟄以前，於冷床內下種。至苗高二寸時，再由播種床分栽於移植床中，每三寸掘一穴，每穴可栽二・三株或四、五株。計四丈長的床，可栽七、八千株。栽後，勤加管理，注意覆蓋，尤其是在陰霾天氣，氣溫變化最大之日。管理是否得當，爲育苗的成敗關鍵。

（2）定植——穀雨節後，可以定植本圃。在本圃築寬二尺五寸，長二丈或二丈五尺的畦，下施基肥，以人糞乾與土糞混合之，每畝約一千五百斤。畦地耕耙使鬆，在中間開一直溝。栽時，溝中灌水，每距一尺五寸處栽苗。每穴所栽株數，視品種而定，如柿子椒、燈籠椒等枝幹高大的品種，每穴可栽二株或三株，多則妨礙發育，影響產量。至於小青椒或線椒等品種，每穴可栽四、五株。栽後澆水，以免枯萎。

（3）管理——苗栽一星期後，可淺中耕一次，使土面疏鬆。苗高達七、八寸時，卽生側枝開花，生長最盛。這時正屆施補肥時期，補肥以稀釋人糞灌入畦中。至苗高一尺後，可行深

耕培土，將畦埂挖下，掘起的土，壅在根株，以防風害。培土以後，枝葉叢生，就不便施肥中耕了。

（4）收穫——收穫時期，由夏至節開始，每隔一、二日，採收一次，一直至霜降爲止。至鐵把黑品種，以其主要用途，供醬園醃漬，其收穫季節，則在秋分前後。

2. 促成栽培：辣椒促成栽培，以右安門外黃土崗村較多。該地溫室主要栽培作物，爲薰茶葉的茉莉花，而辣椒則爲其溫室中配合的蔬菜。促成栽培所需品種，爲柿子椒，其含有強烈辣味的品種，雖在溫室中亦可栽培，惟市場需要，祇是取其鮮嫩，能供烹調。至於特別嗜強烈辣味者，自有晒乾的綠椒，以供應之。

（1）播種——辣椒生長期甚長，非經五、六個月後，不能採收。當其播種時期，與溫室第一季黃瓜同時下種（秋分後），爲管理方便計，可播種於盆中。播種盆，係用瓦特製，其盆口直徑須大，盆邊宜低，底部宜平，方適播種之用。播種土，須在夏季預備妥當，播種前，取土打碎，篩細，裝入盆中。然後將經過促芽的辣椒種子種下，覆土七、八分，放在溫室內靠近南面玻璃窗邊，七、八天即可出苗。每盆可育苗五十株左右。霜降後，苗高二三寸，感覺稠滿，可以分栽。

（2）移植——移植工作共分二次，第一次移植時，須用較小的盆，盆高與口徑各四寸。將土裝好，每盆栽三株，一個播種盆，可分栽移植盆十六、七個。栽後，稍爲澆水，不可太多。苗高六七寸時，根部感受小盆限制，妨碍發育，可行第二次移植工作。第二次移植的盆，口徑八寸，裝土約三分之一，不可過多。在盆的中央，掘一四寸大的穴，然後將小盆倒置，一手托盆底；一手扶苗，將小盆的盆邊，輕輕敲擊於大盆的邊上，小盆土塊即完整脫落，置在大盆中央，用土填充空隙。澆水，使土粒密結，成活後，可澆稀釋人糞或牛羊蹄汁。

（3）定植——當苗高八九寸，發生花蕾時，生長將受限制，可定植於溫室床上，或口徑一尺三寸的大盆中。栽入盆中時，每盆施羊蹄三個作基肥，每盆仍栽三株，其植法如前，最忌根系傷害，影響成長。最後將盆按行排列。若栽植於床土之上者，每隔穴行距一尺五寸栽苗三株。栽後立時澆水，勿使過多。

（4）管理——管理工作，須注意加火、澆水、通風、覆蓋草簾等事項。辣椒所需溫度爲華氏七十度，比黃瓜略低。在六個月中，須視每日外界的氣溫變化，在一晝夜中，又須視早晚氣溫的變化，以作加火大小的標準。若在栽培期間，溫度低，澆水少者，影響枝葉發育，開花結果均少，產量常常降低。倘溫度過高，或澆水太勤者，往往枝葉徒長，延長結果日期，不能在預期的時間收穫。一般澆水標準的決定於管理人的經驗，其法用手指按土的軟硬，或用手指彈擊盆口，辨其聲音，以定澆水時間。

（5）收穫——由播種起，至春分節，便可陸續採摘，每隔四五天可採一次。栽培適當，豐產者，每畝可收穫三斤左右。初登市場時，每斤辣椒，可值小米十餘斤左右。

三、前後作物

露地栽培辣椒，其前後作物如下：

1. 前作物——茴香、芹菜、茼蒿，以及加風障的菠菜、小葱等。

3. 後作物——爲晚菠菜或築冷床供冬春育苗。

丙　豆果類

(二十四)　四季豆

四季豆，名「菜豆」，又名「雲豆」，又有「扁豆」、「槓豆」等諸名稱。其在北京夏季蔬菜中，佔一重要位置，無論關廂、遠郊，無不種植。即在冬季蔬菜中，亦爲珍貴菜肴，與黄瓜、韭菜等，同爲溫室的重要促成品。其栽培面積最大者，爲廣安門外小井、馬官營、甸廠、金家村、岳家樓一帶村莊。播種面積之大，不在小麥之下，約佔該地帶耕地總面積的百分之三十左右。市場的集散地爲小井，當收穫盛期，每日可銷二、三萬斤之譜。其銷售市場，除一部份供給本市消費外，其餘則由豐台裝運，行銷天津、瀋陽、烟台、上海等處。

一、品　　種

四季豆的品種，可分二類：一類爲蔓性者，蔓長，須搭架，生長期長，收穫量多，惟不能與玉蜀黍間作，一年只作二季。第二類爲矮性種，生長期短，成熟早，可與玉蜀黍間作，在栽培制度上，一年可種三季。

1. 蔓性種（菜豆）（P.Vbslrgris Var himilis）：

（1）雲扁豆——莖蔓生，在未抽蔓前，於蔓的基部第二、三眞葉處，開花結莢。抽蔓後，又可在蔓上順序結莢。種子紅色，花白色，莢長四、五寸，形直而扁，惟略有纖維。其來源爲張家口，故又名「口籽雲豆」。耐寒性强，適於春季早熟栽培及露地栽培。其種子每年由張家口供給，本地留種，結籽少，頗不經濟。

（2）槓兒豆——莖蔓生，種子與花均白色，莢大而圓，肉厚味美，長三、四寸。最初來自東北，北京種植，約二十年歷史。品質雖佳，而收穫不很穩定，遇多風之年，易落花，產量減低。

（3）門兒豆——蔓性，種子花均白色，莢長五、六寸，形狀灣曲，肉厚味美，種子距離甚疏，種子部份，皮肉凸出，種子之間，皮肉凹入，故形成凸凹狀態，無纖維，品質好。

2. 矮性豆（四季豆）（Phaseolus Vulgaris, L）：

（4）洋扁豆——莖矮小，花淡灰色，種子黄色，腎臟形，莢長四、五寸，綠色而扁。其與雲扁豆不同的地方，可於莢的尖端辨識之，雲扁豆，莢尖甚短，而洋扁豆，莢尖特長。成熟

期最早，爲其最大優點，適於露地種植，亦適於溫室栽培。缺點爲莢皮多纖維，適於早採，收穫稍遲，影響品質。

（5）法蘭豆——又名「玻璃豆」或「花臉豆」。莖矮生，種子外皮粉紅色，間帶深紅色條紋，花灰白色，莢長三、四寸，肉厚而圓，品質良好。驟視之，莢與槓兒豆相類似，惟槓兒豆，莢圓而直，這品種則在莢的先端，稍有灣曲，且較槓兒早熟，爲矮性種的優良者。

二、栽培方法

1. **普通栽培**：四季豆，在露地栽培時，爲銜接前後作物計，可分春秋兩季栽種。在第一季收穫之後，尚可再種一季。茲將栽培方法列後：

（1）整地及播種期——播種期分春播與秋播兩季：春播，在清明與穀雨之間，秋播，以立秋前五、六日爲宜。播種以前，築二尺五寸寬的畦，下施由城內掃除的穢土或廐肥作基肥。用點播法播種，其株行距的遠近，各以其品種的高矮而定。蔓性品種，每畦播種一行，穴距一尺五寸，矮性品種，每畦播種二行，穴距一尺。每穴播種子三粒，每畝需種子十三斤至十五斤。覆土一、二寸，春季種者，一星期後苗即出土、秋季播種者，約五、六日。

（2）管理——管理工作，較爲簡易，苗高三、四寸時，可行第一次中耕，抽蔓前，再行第二次中耕。天旱時，可灌水一、二次。此外，蔓性品種，在抽蔓以前，尚須搭架，用高粱桿或蘆葦均可。高粱桿每穴栽一株，蘆葦每穴須栽三株，才可支持。兩架支柱，，交互束縛，以防風害。用高粱桿作支柱時，每畝約二千五百餘根，十五根高粱桿，須玉米一斤之價，故種蔓性品種，成本較高，不如矮性品種的普及。

（3）收穫——收穫時間，以播種時間而異，春季播種者，在芒種後夏至前收穫，秋季播種者，秋分後寒露前，即須收穫，以免霜害。諺云：「豆見豆，六十六」，其意即自播種之日算起，六十六天後，可開始採摘。如以開花的日子來計算，在花謝後十八天，即達收穫時間。蔓性者收穫期長。每畝可收三千餘斤。

2. **早熟栽培**：用早熟方法栽培者，可在初夏時提早收穫。適於早熟栽培的品種，爲雲扁豆。

（1）育苗——春分以前，將冷床床土預備妥當，將浸過的四季豆種子，均勻撒入床中，上面覆土二寸，晚上以草簾覆蓋之，七、八天後，苗即出土。

（2）定植——當苗剛透土時，即可定植於另一冷床中，定植床須整理精細，下施人糞乾及廐肥作基肥。每穴栽苗三株，株行距八寸。一個播種床，可栽定植床二十五個。

（3）管理——定植後，當日即需澆水、俟土面稍微乾燥，即可中耕，聽其生長，忌澆水太多，恐使莖葉徒長。苗高六、七寸後，在第二眞葉的葉腋處，先生花蕾，由此而上，各葉腋間，均可着花。這時蔓將抽出，可將頂芽摘除，使養分集中於豆莢上。開花後，可以灌溉，促進豆莢的生長。此外，更須注意晚間覆蓋草簾。

（4）收穫——早熟收穫時間，恰值溫室促成栽培，已經收穫完畢，而普通栽培，尚未成熟之時。由小滿起，即可陸續採摘，每隔一天，採收一次，平均六、七穴可採一斤，每一冷床的收穫量爲十五斤至二十斤之譜。

3. 促成栽培：溫室促成栽培，由寒露節起至翌年穀雨爲止，在這六個月中，任何時期，均可下種，並與黃瓜，番茄等，同時合併栽種。凡在溫室內前面窗下低矮之處，其高度不足栽設支柱以栽種黃瓜或番茄者，則可栽種四季豆。

溫室適宜品種，爲雲扁豆其播種法有二：一爲直播法，將種子種於口徑一尺二，三寸，高七、八寸的花盆內，每盆種十二穴，每穴二粒，一盆可種二十四株。一爲移植法，將種子撒播盆中後，等豆芽透土後，移植於溫室的床土中，無論裝於花盆的底土或溫床的床土，均須預爲儲藏，用土壤及肥料混合而腐熟之。

管理時，爲鬆土、澆肥及灌水工作，並注意溫室加火及通風等事。最應注意者，爲開花時如果正值陰天，澆水若多，易遭失敗。

四季豆開花，由第二葉起以至第四葉爲止，以上即須採除，每株可結豆莢十枚左右。其出售時，均以個數計算，每三百一包，重約一斤，可値小米十餘斤。

三、前後作物

在小井大面積栽培四季豆的地方，凡土壤肥沃秋季可種白菜之地，其輪作制度爲春季四季豆，夏季玉蜀黍，秋季種植白菜。凡土壤較瘠，秋季不能種白菜之地，其輪作制度，則爲春季四季豆，秋季四季豆，冬季小麥。至於距關廂較近的地方，其前後作物如下：

1. 前作物：

（1）普通栽培者——菠菜、小葱，小白菜，茼蒿等。

（2）早熟栽培者——芹菜、油菜、飄兒菜等。

2. 後作物：

（1）普通栽培者——蔓性與矮性的生長期不同，後作物亦有區別。非蔓性品種的後作物爲玉蜀黍、秋黃瓜，蘿蔔蔔等。蔓性品種的後作物爲結球白菜，蘿蔔·蕪菁等。

（2）早熟栽培者——七葉茄子、八葉茄子、夏黃瓜等。

四、病 虫 害

虫害有蚜蟲、地蠶、紅蜘蛛等，尤以紅蜘蛛爲害最烈，農民尚缺乏防除方法。

（二十五）豌　豆

豌豆用途不一，有充作食粮者，有用作蔬菜者，本節所述則概爲蔬菜之用。豌豆栽培面積不廣，以西郊小井、大井等村，爲集中地。其他郊區，均分散栽培之。

一、品　種

（1）葉裡藏花——種子白色，皮光滑無皺紋，莖高二尺，葉淡綠，在莖上第四或第五腋處生花，每莢有種子四、五粒，爲糧食蔬菜兼用種。嫩時，可充菜用，老熟後，可收種子。豐產之年，每畝可收豆粒一百餘斤。種這品種的，佔豌豆面積十分之六、七。

（2）頂頭風——花及種子均爲白色，惟種皮有皺紋，植株矮小，高一尺許，每莢有種子四、五粒。產量雖低，惟成熟期可提早十餘日，除春季播種外，復可供秋季露地栽培及冬季冷床栽培之用。

（3）阿拉斯加豌豆（Alaska）——這品種，可供菜用，富有甜味，只有二、三年栽培歷史，係由僞「救濟總署」引入者。

二、栽培方法

1. **普通栽培**：豌豆耐寒性强，早春露地播種的作物，以豌豆爲最早。當驚蟄節，土壤結凍，剛剛融解時，即整地作畦，畦寬三尺，長二十五尺，每畝可築作八十餘畦。基肥，用城內街道上掃除的穢土，經過檢篩以後，便可施用。每畝需二、三千斤。這基肥含有機物甚多，極合豌豆生長的需要。播種方法，用條播方法，覆土二、三寸，每畝播種量十五斤至二十斤。七、八天後，即可出苗。播種遲者，生長不良，產量甚低。

苗高三、四寸，可行第一次中耕，天若乾旱，可引水灌溉，稍乾後，復可行二次三次中耕。

早熟品種在露地栽培時，小滿前後，可開始採摘嫩莢。若加設風障，收穫期能提前十餘天。由開始收穫起，每四天可採摘一次，第一、二次，每畦可採四斤，一畝約收三百餘斤，第三次較少。三次收畢，即另行種植。若種兼用種者，倘蔬菜市場銷路不暢時，則可留莢不摘，種子至夏至以前，便可成熟。

2. **抑制栽培**：豌豆除春季播種外，處暑以後，亦可在露地播種一次，生長期短的品種，尚可收穫嫩莢。此外，亦可在冬季小雪節或早春冷床播種，更有於苗床中作豆苗的栽培者。其法，在立冬時，將冷床的土整細，下施雞毛等作肥料，床穴不可過深，僅六、七寸。播種時，用鐵鏟，鏟一寬五寸深五寸的平溝，將種子粒粒密結，種在溝中，上面覆土四寸。中間空開二寸的行距再開一溝，依法播種，如此種滿爲止。並在床北加設風障，夜間以草簾覆蓋。播種後二星期，苗高一寸，便可收穫。用鏟將土中深埋的幼莖，幼根完全掘起，束成小捆，供給冬春市場之用。

三、前後作物

栽種豌豆，一年可收三季，春季播種豌豆爲第一季。當豆腕高六、七寸時，在畦埂上點種

玉蜀黍，等豌豆收穫後，玉蜀黍抽莖開花，爲夏季第二季作物。玉蜀黍收穫後，仍可栽種白菜，故豌豆的前作物爲白菜，後作物爲玉蜀黍。

（二十六）蠶　豆

蠶豆用途，除供炒食外，亦可在嫩莢時，剝取種子，供給蔬菜之用。蠶豆種植區域，雖與四季豆及豌豆區域相鄰近，但所需土壤，完全不同，其最大優點，爲種植輕鹼地區可以抵抗。因此在小井及太平橋以南，直至豐台以北地帶，凡四季豆不能生長的土地，均可種植蠶豆，永定門外的鹹土區域，也多種蠶豆以適應之。

一、品　種

蠶豆品種有二：一爲綠皮種，種子皮淡綠色，其花爲白黑二色。二爲紅皮種，種子皮淡紅色，花色除白黑二色外，亦略帶有紫暈。此外在市面上有黑色蠶豆，乃係人工着色，並非天然品種。

二、栽培方法

蠶豆播種時間，比豌豆稍遲，春分節可以播種。播種前，築寬三尺，長一丈五尺的畦，下施廐肥及腐埴質灰等作基肥。播種方法，爲點播法每畦播種二行，株距一尺，每穴種種子三粒，每畝需種子二十五斤至三十斤，覆土二、三寸，比豌豆略深，十餘日後，苗可出土。苗高三、四寸時，行第一次中耕，開花時行第二次中耕，芒種節，開始採摘，至夏至後，便可收穫完畢。

三、前後作物

（1）前作物——白菜，象牙白蘿蔔等。

（2）後作物——玉蜀黍。

（二十七）豇　豆

豇豆亦爲夏季蔬菜之一，其重要性，不及四季豆，而與豌豆等相伯仲。耐鹼性强，在豐台以南的沙土地帶，有大面積栽培者。但其品種，多爲硬莢種，其目的在採收成熟的種子，以作食糧之用。

一、品　種

（1）綠青——這品種，豆莢細而圓，深綠色，長一尺七、八寸肉厚而美，品質好，晚熟，立秋前收穫，對蚜虫的抵抗力甚弱。

（2）黃花青——這品種，豆莢深綠色，長七、八寸至尺餘。花的翼瓣、龍骨瓣爲淡紫色，旗瓣則爲黃色，故名黃花青。宜於春播，成熟早，夏至可收穫。

（3）十八豆——莖矮生，莢長一尺三四寸，每莢普通有種子十八粒。產量高，中熟種，小暑後收穫。

（4）硬莢豇豆——本品種莢硬多纖維，不能充作菜用，只可收其種子，作豆沙或豆餡等。豆的表皮有白、紅、粉紅、紅花、黑白花等顏色。

二、栽培方法

豇豆爲大蒜及玉蜀黍的間作物，但亦有單獨栽培者。其播種期，以穀雨下種爲相宜，畦寬三尺，每畦點播二行，在株距一尺五寸處掘穴，每穴點種子四、五粒，每畝需種子十三、四斤。覆土二寸，五六天後，苗即出土。若間作於大蒜的畦埂者，到夏至，大蒜收穫後，將畦中的土，培在畦埂上，行間改作成畦溝，天旱時，可引水灌入溝中。至於綠青品種，品質雖好，惟對蚜虫的抵抗力最弱，故不宜春播，在立秋時，播種於西瓜之後。霜前收穫，可以避開蚜虫爲害時間。

三、前後作物

（1）前作物——大蒜、西瓜、甘藍、洋葱等。

（2）後作物——玉蜀黍、白菜，蘿蔔等。

四、病 虫 害

虫害中以蚜蟲爲害最烈、農民有用烟草汁防治者。

（二十八）大　豆

大豆，在蔬菜利用部份上，除供豆芽菜外，主要用途，在採取嫩莢，剖食其豆，與肉類合炒。秋季食用者，皆係大地栽培的農作物，應列於作物範圍。至於初夏上市的毛豆莢，非經特殊栽培，難得提早收穫。而大豆習性，特別忌寒冷的氣候，不及白菜、甘藍、菠菜耐寒性強，雖在冷床栽培，亦難提早播種。故栽培面積不廣，在北京右安門外火道口等處，較多種植。

一、品　　種

大豆品種可供蔬菜用者，名「五月鮮」。莖高一尺，分枝甚少，每一小葉係橢圓形，甚小，花白色，種子外皮黃色，收穫期甚早。

二、栽培方法

（1）育苗——大豆最早下種時期，爲春分節，於冷床中育苗，用撒播法，覆土一寸，每

一丈五尺長、五尺寬的冷床，播種量約十五斤。至幼苗出土，長出兩個眞葉時，即可移植。一個冷床所育的苗，可供給同大面積三十個床之用。育苗時，最須注意者，晚間覆蓋草簾，以免霜害。

（2）移植——移植時間，爲淸明節。移植床，築法與播種床同。下施鷄毛作基肥，每畦約二斤至三斤。將床土整細後，每隔八寸掘一穴，每穴栽苗五株。定植完畢，灌水入床，使其濕潤。

（3）管理——定植後，俟苗成活，即可中耕鬆土，以後最忌澆水，澆水多時，莖葉容易徒長，不得出花結實。此外，須注意晚間覆蓋草簾工作，等穀雨後，晚霜已斷，就可不必再行覆蓋工作。

（4）收穫——在端陽節時，即可採摘毛豆，每隔一天，採摘一次，採摘四、五次之後，將植株拔去，另行栽種其他蔬菜。每畦收穫量約十餘斤之譜，此時新登市場，售價頗昂。

三、前後作物

（1）前作物——茴香、茼蒿、油冬菜、四英蘿蔔、小葱、菠菜（以上均屬栽風障栽培者）。

（2）後作物——夏黃瓜、胡蘿蔔。

丁　雜果類

（二十九）玉蜀黍

北京蔬菜區域，除菜戶營、三路居、少數關廂區域，專門栽種特殊蔬菜，一年可經營三、四季或五、六季外，其他廣大面積的蔬菜區域，則爲一年春秋兩季蔬菜（農民稱最集約的經營爲「細菜園」，稍稍粗放的經營爲「莊戶園」）。而聯繫春秋兩季蔬菜的中間的夏季作物，非玉蜀黍莫屬，若將玉蜀黍配合於蔬菜栽培制度上，一年可收三季。若無玉蜀黍嵌入夏季種植，則一年僅收二季。故玉蜀黍在蔬菜栽培制度上，佔一極重要地位，而爲研究蔬菜園藝者所不可不加注意的問題。其主要用途，除可供給食糧以外，尚可採青煮食，其鮮嫩種子又可與肉類煎炒，更有採取幼嫩的中軸部份作爲蔬菜，名曰「珍珠塔」。

一、品　　種

北京玉蜀黍，品種尚多，其他不種於菜園的品種，或與蔬菜無關者，不在論列之中。

（1）五月鮮——種子黃色，早熟品種，專爲採青之用。由播種至收穫，不過六十日。

（2）六月鮮——種子亦黃色，穗細而長，亦供採青用，比前種成熟略遲。

（3）墩子黃——種子深黃色，穗形粗短，可採青，亦可收穫乾子。惟收穫乾子者，用移

植法，栽培後作物的白菜。

二丶栽培方法

玉蜀黍的播種時期，必須與前後作物，配合得宜，各期蔬菜，方能各得充分發展機會；否則，播種若早，在前作物未成熟前，而玉蜀黍的生長勢力健旺，發生生長競爭，必將抑制前作蔬菜，減低產量。若播種稍遲，又延長玉蜀黍收穫時間，則秋季蔬菜屆期不能下種，難達一年栽培三季的目的。普通下種時期，在清明與穀雨之間，視前作物的生長，而伸縮下種時間。

播種方法，在前作蔬菜的畦埂上，掘穴點播，凡寬二尺五六寸的畦，每穴點種子二丶三粒。以後間拔一株，留一單株。若種於寬三尺的畦埂上，每穴點種子三丶四粒，間拔一次，留下雙株，以調節行間距離。至玉蜀黍高二尺餘，前作蔬菜完全收穫，可行中耕除草。

收穫時間，普通皆在夏至，惟墩子黃品種收穫乾粒者，須延至立秋。但仍可在玉蜀黍跡地之後，定植白菜，若行播種便難獲良好的收穫。

三丶前後作物

玉蜀黍的前後作物特多，茲舉其要者如下：

（1）前作物——大蒜丶小葱丶洋葱丶菠菜丶錐子把蘿蔔丶番茄丶六葉茄子丶萵苣筍丶矮生四季豆丶豌豆丶蠶豆丶豇豆丶小白菜丶甘藍丶球莖甘藍丶花椰菜丶草莓丶馬鈴薯丶香瓜丶越瓜等。

（2）後作物——白口白菜丶青口白菜丶芥菜丶象牙白蘿蔔丶心裡美蘿蔔丶蕪菁等。

（三十）草　莓

草莓北京名「楊梅果」，又名「洋桑葚」，爲春季上市的最早果品。四郊種者不多，豐台以南，五圈丶六圈等村沙土地帶，亦有不少栽植者。草莓，係多年生草本，一年僅收一季，在土地利用上，頗不經濟。而北京栽培草莓方法，一年可種二季作物，故其總產量的價值，比較栽種其他蔬菜，收益亦屬不少。

一丶栽培方法

草莓的畦，須築東西向，寬三尺或四尺，長一丈五尺或二丈。在立秋時，將老株支蔓上發生的新苗，掘起栽植，每畦栽三行或四行，株行距七丶八寸，每穴栽一株。栽後澆水，以防枯萎，並須注意中耕施肥。在冬季未休眠以前，植株充分發育，明年始能結肥碩的果實。

立冬時，天氣漸寒，在畦的北面栽設風障，每隔四畦或五畦，栽風障一排，並灌水一次，以防冬季枯死。

小雪後，天氣更冷，爲安全越冬計，在草莓畦上，撒枯草落葉等物以覆蓋之，約五丶六寸

。冬季有草掩蔽，不至凍死。

翌年驚蟄後，新芽將萌發時，可將覆蓋物清除。清明時再行澆水；早澆，易使地溫低降，妨害生長。

立夏前，可以陸續採摘，用黃荊條編製的小簍包裝，每畝可產三百餘斤。

二、前後作物

草莓的前作物，爲香瓜、越瓜、紅水蘿蔔等。後作物則爲玉蜀黍。當清明節後，可將玉蜀黍點播於草莓的畦埂上，至立夏時，草莓採收後，將草莓挖去三分之二，留三分之一母株，生長於玉蜀黍的行間，使其發生新株，以備秋季掘取分栽。

第四章　蔬菜類

（三十一）馬鈴薯

馬鈴薯，北京名爲「土豆」，可供蔬菜用，又可作爲副食品。其市面出售的馬鈴薯在秋冬春三季所見者，如紫、紅、黃各色品種，皆係來自察綏兩省。至在初夏以後，所見到粉紅色的馬鈴薯，則係北京土產。察綏所產者，澱粉多，品質好，惟屆暮春以後，儲藏困難，皮縮，肉軟，品質減低，不如北京栽種者，提早收穫，色鮮味美。故前後兩種，各有其一定季節的市場。

北京栽培馬鈴薯的歷史，據老農談及，僅有四十餘年，而大面積栽種者，尚不足二十年。其分佈範圍，在沙土地帶，由豐台起，直至南苑止，均爲其栽種區域，著名產地爲新宮、槐房、郭公莊、陳留、西紅門、黃土崗、潘家廟等處。

一、品　　種

北京所種的品種，其每年來源有二：一係來自保定，一係來自察哈爾的延慶，但皆爲早生品種。薯塊橢圓形而略扁，表皮紅色，眼少而淺，葉爲大型的羽狀複葉，花色淡灰，多着生在第十二、三葉腋之處。

二、栽培方法

1. **普通栽培**：馬鈴薯在露地普通栽培，有春秋二季。春季種者生長好產量高；秋季播種者在前無之，近年來，已有人在秋季試種，並經特殊育苗，獲得相當成功。產量雖不及春季之多，但可儲藏，以供翌年種薯之用。

（1）整地及播種：在清明以前，將地耕起，築寬二尺六寸的畦，長一丈五尺或二丈。清明後五天即可播種，每畝需種薯八十斤。播時，將薯種切開，每塊須留眼兩個，以草木灰塗敷切口。每穴播種一塊，株距八寸，一畦可作二行，按穴施下基肥，再覆土二、三寸，十餘天即可出苗。

（2）管理——苗高三、四寸後，可行第一次中耕。在發花蕾以前，施稀釋人糞作補肥，用井水沖瀉之，灌入畦中。三、四日後，地面微乾，可行深耕，並行培土工作。天若乾旱，便須引水灌溉。

（3）收穫——春季下種者，最多七十天即須收穫。再遲，則延誤下季作物生長。每畝產量由一千二百斤至一千五百斤。

2. **早熟栽培**：用早熟栽培方法栽種馬鈴薯者，名爲「熏土豆」。先於溫室中育苗，再栽在露地上，晚間用草簾蓋起，較普通栽培的馬鈴薯，將收穫時期提前一月，可得善價而沽。

（1）育苗——立春節，在明火溫室中，靠北牆根下（寬不過尺餘、長達數十丈）陽光照射不及之處，作爲育苗床。播種前，先將床土噴水，使其濕潤，再將切開的種薯，眼部向上，切口向下，一塊連一塊地擺在床土上。種薯上面，覆蓋細沙二寸，用噴壺洒水，注意保持濕潤狀態，不可使覆沙乾燥，或水分太多。由播種起，至苗出土面三、四分時，便可定植。在溫室時間，約四十五天左右。

（2）定植——春分節便可定植，定植前須先整地作畦，畦埂高度須八寸（以後覆蓋時，不至壓迫苗的生長），畦寬二尺六寸，一床草簾的寬度，可以覆蓋二畦。整地既畢，先在畦上順直開溝，溝深四、五寸。一畦可開二道，然後將水放入溝中。掘苗時，務須小心，用移植鏟將秧苗連帶花塊，一齊鏟起，每隔七寸栽苗一株，注意根部舒暢，勿使盤屈。每株上，先以基肥蓋起（基肥係馬糞混合人糞乾細末），上面覆土，其深度以微掩芽尖爲標準。

（3）管理——定植前，須栽設風障，每隔四畦栽風障一排。定植後，晚間以草簾覆蓋，以避凍害。栽後一月，苗高三、四寸、可行第一次中耕，苗高七、八寸時，再施稀釋人糞尿作補肥，三、四日再行中耕培土。

（4）收穫——立夏後小滿前，即可陸續收穫。收穫時，以手入土，探索其最大者摘下，留下個小的薯，使其再長。每株可收七、八個，約一斤左右。

至第二批早熟栽培者，在清明時溫室育苗，穀雨移植，芒種收穫。此季氣候，外界氣溫較高，下種時間，可縮短六十天，而收穫時間，僅延長十五日，人工消耗較少，而市場價格，大有懸殊。

三、前後作物

栽培馬鈴薯一年可種三作。春季馬鈴薯開花時，間作玉蜀黍於埂上，玉蜀黍收穫後，復可栽種白菜。輪作時每隔二年種一次，春季以錐子把蘿蔔、葱、蒜等配合之。

（1）前作物——白菜、象牙白蘿蔔等。

（2）後作物——玉蜀黍、夏黃瓜、琉球冬瓜等。

四、病 虫 害

馬鈴薯的蟲害方面，雖有蚜蟲及二十八星瓢蟲等，但爲害不大，其爲害最烈者，莫如疫病，葉捲縮，影響發育甚大，農民呼爲「古丁」，對此病害，感覺束手無策。

五、儲 藏 法

翌年種薯，必須在冬季儲藏，以防凍害。其法與儲藏蘿蔔相同，掘寬三尺深四尺的淺坑，將薯塊放入坑中，上面覆土一、二尺，可以經冬不壞。春季收穫者置於陰涼的屋內，以細砂覆之，約二、三寸，每隔十日以後，反轉一次，可免腐爛。如此儲藏，可維持三、四個月之

久。

六、種薯保留方法

北京栽種馬鈴薯，多在春季播種，而春季收穫的薯，只能儲藏三、四個月時間，決不能留到明年再供種薯之用。故每年種薯來源，均取給於保定、延慶等地。倘若用春薯種塊，於當年秋季再種第二次，以秋薯越冬儲藏，即可供翌年種薯之用，不必再向他地取給。惟當年春薯，不經低溫休眠，種下之後不易發芽，但最近已有催芽方法的應用了。其法為在大暑節前，將當年春薯切開，埋在苗床中，上面覆土三、四寸，用樹枝等物覆蓋，成花蔭狀態，以防烈日直射。每三、四天澆水一次，雨後，立即灌水，以防腐爛。二十天後出芽，立秋時，苗高二、三寸，栽在本圃，霜降前掘取儲藏，即可備作翌年種薯之用。

（三十二）球莖甘藍

球莖甘藍，北京又名「擘藍」。夏秋二季均有之。夏季出售的球莖甘藍，球莖較小，每個重一斤餘。秋季出售的球莖甘藍，球莖較大，每個重四、五斤。前者產自北京，後者則來自張家口。其用途除可與肉類炒食外，尚可醃漬鹹菜，味脆而美，為蘿蔔、大頭菜之所不及。其適宜土壤，比較耐鹹，故在永定門外與阜城門外均為此菜的栽培區域。

一、品　　種

（1）串擘藍——為早熟種。六月初收穫，個體小，葉柄細，每個重一斤左右。阜城門外多種之。

（2）笨擘藍——為晚熟種。七月收穫，植株高大，葉柄甚粗，球莖重約一斤半至二斤。多種於永定門外。

三、栽培方法

（1）育苗——球莖甘藍，於早春驚蟄時，在冷床播種，至苗高寸餘，假植一次，另外移栽於冷床中，一切施肥、灌溉、中耕等工作，均同甘藍。至在永定門外，則為洋葱的後作物。清明時，下種於露地，至立夏時栽植，其育苗方法，大略與甘藍相同。

（2）定植——定植時間，分穀雨、立夏兩季。阜城門外，球莖甘藍多為春季第一次蔬菜，於穀雨時定植。永定門外則為夏季蔬菜，於立夏時定植。春季定植者，築五尺寬的畦，長一丈五尺或二丈，下施人糞乾及廄肥作基肥，每畝約三千斤。每隔一尺見方，栽植一株，但亦有栽成梅花形或三角形者。栽植之前一、二日，由苗床中將秧苗連帶宿土掘起，勿使宿土脫落，根系外露，然後置於另一苗床中，俟新根發出，再為栽植。永定門外的栽植方法，乃在苗高四、五寸時，定植於洋葱或大蒜畦埂上，畦寬二尺六寸為其行距，在埂上每隔一尺栽一株，為其

株距。每穴施人糞乾半斤。定植後，即時灌水。

（3）管理——定植後二、三日，即可灌水，使苗恢復生長勢力。俟地稍乾，即可中耕。與洋葱或大蒜間作者，於洋葱、大蒜收穫後，可行深耕一次。結球前後，各灌水一次，即待收穫。

（4）收穫——收穫時間，共有二季。早播者，芒種後收穫；晚播者於大暑節收穫。夏秋二季，可以接續供應，每畝可收一千五六百斤。此外，亦有於伏天下種，於立冬前，球莖長成，假植冷床之中，供給冬季市場的需用。

三、前後作物

1. 早播球莖甘藍：

（1）前作物——爲上年秋季的白菜、蘿蔔、菠菜、秋四季豆等。

（2）後作物——玉蜀黍、小白口白菜、變蘿蔔、胡蘿蔔等。

2. 晚播球莖甘藍：

（1）前作物——洋葱、大蒜。

（2）後作物——象牙白蘿蔔、芫荽。

四、病虫害

同甘藍。

五、採種方法

球莖甘藍的採種者，於伏天下種，立冬前，球已結成，假植冷床中，晚間以草簾蓋之。至春分後，天已漸暖，即可抽薹。花盛時，須勤爲灌水，俟莢成熟，即可採取。

（三十三）洋　葱

洋葱又名葱頭。北京栽培歷史，約四十餘年。據老農談及，此種蔬菜於庚子之後時輸入北京，當時以市場銷售狹窄，種植面積不多。七七事變後，日寇侵入，市場需要日多，種植面積因之日廣。其栽培範圍，遍及四郊，而大批栽種的地方，爲永定門外區域，其地帶有輕鹼性，而洋葱、甘藍、芫荽，均爲蔬菜中抗鹼性較强者。該地北自永定門，南至大紅門，東自小紅門，西至海戶屯，約萬餘畝地帶，均可輪種洋葱。除供給本市外，尚可行銷外埠。

一、品　種

洋葱的種類，習見者爲白色種。球莖個體小，直徑一寸餘。外皮略帶綠色，耐儲藏。其次爲紅色種，球莖紅色，個體較大，直徑二寸左右，重半斤以上，品質稍差。三爲黃色種，個體

扁圓，肉細嫩，每個重五、六兩，品質佳，最受市場歡迎。

二、栽培方法

1. 育　苗：

（1）整地——栽種洋葱必須育苗。育苗床，築東西向，寬五尺，長一丈。精細整地，下施人糞乾末作基肥，每畦五十斤。

（2）播種——播種時間，對於產量關係至大。一般寒地播種時期，均在春季，但北京春播的洋葱，產量恒低，即秋播時期，界限亦不太寬。普通秋播早者，移植時，苗太粗大，栽後容易抽苔，影響球的發育。播種遲者，移植時，苗太細小，抽苔雖少，但球的發育不良，產量減低。其標準爲：在立冬前，苗的長度，長至六、七寸高，苗的直徑，約一分五至二分五左右，爲最理想。最適宜的播種時間，爲處暑節前後。播種方法，略同大葱。每床播種量約二兩左右。播畢用足踏實床土，然後灌水，維持土壤濕潤狀態。十餘日苗即出土。育苗時最應注意者，爲灌溉不可或缺。

2. 定　植：在北京冬季酷寒氣候之下，幼苗在露地越冬，大多凍死。故在西郊亦有用延遲播種日期方法，至越冬前，使葱苗長至三、四寸高，苗留畦中不動，僅在畦北加設風障，畦面以枯草落葉，覆蓋四、五寸。如此，冬季苗雖枯萎，翌春天暖，仍可發生新苗，長成後予以定植。惟以苗太幼小，定植延遲，發育不佳，產量甚低，不如處暑播種者成績優良。

處暑下種的苗，立冬前，苗的大小恰合栽植，但若於這時定植園地，勢非完全凍死不可。若用前法留置床中，又以葱苗較大，仍不能抵抗凍害。故用秧苗埋土法以處理之。

其法爲：在立冬前，由苗床中將秧苗掘起，束成小捆，埋在陽光照射不到之處的土中。根部向下，頂端朝上，捆捆密集竪起，上面蓋土五、六寸（不可太深，深則芽部萌動）。由立冬起，直至明年驚蟄止，經過土中埋藏四個月時間，然後取出再栽，秧苗毫無損傷。此爲一般蔬菜園藝書籍之所未道及者。

驚蟄節到，土已解凍，便可整地，築寬三尺的畦，下施人糞乾及廐肥作基肥，每畝約三千斤。引水澆透，再爲鋤鬆耙細。定植時，將葱由土內掘出，分別苗的大小，各另栽開。栽時每畦四行，行距七寸，株距五寸，一畝苗床育成的苗，可栽本圃面積二十五畝。栽後即時灌水，不可延誤。

3. 管　理：

（1）澆溉及中耕——洋葱需水較多，在生長期間，地面應保持溼潤狀態。栽時澆第一次水，春分澆第二次水。二次水澆過之後，細細鬆土，晒二十餘日後，再澆第三次水，苗即可發育良好。若春分後，澆水過勤者，地溫偏低，發育不良。以後視天雨而定，普通每星期澆水一次即可。每澆水一次或二次之後，可行中耕工作。

（2）施肥——肥料施用，分基肥與補肥兩種。基肥前已述及，補肥宜於洋葱開始結球時

，用稀釋人糞尿，灌入畦中。

（3）摘苔——抽苔問題，最易影響產量，如有抽苔者，及早摘除之。

4. 收穫——夏至以後，即可收穫。紅色品種，最大者可長至十餘兩，每畝可收穫三千斤左右。

三、前後作物

（1）前作物——白菜、象牙白蘿蔔、芫荽等。

（2）後作物——甘藍、玉蜀黍、截頭黃瓜、豇豆等。

四、貯藏方法

洋葱收穫後，在露地上約晒三、四天，用草捆起，掛在屋簷下。大量收穫者，置於露地上，用蓆蓋起，隔十餘日，反轉一次，以免腐爛。入冬後，掛於不生火的屋內即可。其發芽最盛時間，爲立冬節前後，能抑制其發芽生長，即可延長其貯藏時間。方法極爲簡單，用燒熱的鐵器，燙死其生長點，即可抑制其發芽作用。

五、採種方法

霜降節前，選球莖之大而優良者，擇高燥溫暖陽光充足的地方，築床種植，每隔株行距一尺五寸，栽葱頭一個，覆土厚約一寸。在畦的北面栽風障一列，以避寒風。立冬時，苗高三、四寸，覆枯草落葉厚約五、六寸，可維持冬季不至凍死。翌春驚蟄，清除覆蓋物，苗即生長，至五月間開花，六月採種。

（三十四） 大　蒜

蒜之可供食用部份甚多。幼嫩時，食其葉，名曰「蒜苗」。成長時、食其花莖，名曰「蒜苔」。老熟時，食其地下莖，名曰「蒜頭」。軟化後，食其軟黃的葉，名曰「蒜黃」。北京蒜的栽培區域，爲西郊與南郊。輕碱地帶亦均可栽種。此外，京綏路上的懷來、新保安等地所產的蒜，也行銷於北京市場。

一、品　種

（1）白皮蒜——鱗莖的外皮爲白色，每一蒜頭瓣數較多，而瓣的個體甚小，剝皮煩瑣，不如紫皮品種，受人歡迎。但其優點有三：耐寒力强，秋播時幼苗能在冬季越冬，翌春提前收穫，沽得善價，是其一。蒜苔粗大而早熟，是其二。初夏貯藏時，可較紫皮品種，多延長兩個月，接續新蒜頭登市，是其三。

（2）紫皮蒜——鱗莖的外皮爲紫色，每一蒜頭的瓣數少，而個體大，辛味强，品質甚佳

，適於醃漬蒜之用。惟耐寒力弱，不適秋季播種。

（3）柳子蒜——皮亦白色，每一蒜頭，可分六、七瓣。其苗之形態，與前述白皮品種無大差異，惟較早熟。頭年處暑後，即可下種，冬季可在風障前越冬，為早春收穫蒜苗之用。

（4）楊蒜——這品種，據老農談及，係由江蘇揚州傳入。皮白色，每頭五、六瓣，專供冬季蒜苗之用。立秋前即可下種，立冬時，苗高尺許，掘起，埋在土中，可隨時掘出售賣。

二、栽培方法

1. 普通栽培——普通栽培，於早春播種，故以紫皮品種為宜。其栽培面積，較白皮品種多約二、三倍，藍甸廠、廣安門外、永定門外，均行大面積栽培。

當早春土地解凍後，即耕地作畦。畦的寬度，二尺五寸者、三尺者、五尺者均有之，各以其下季蔬菜的種類而定。畦成以後，澆水一次，施廄肥等作基肥，每畝約二千餘斤。基肥鋪下，復翻土一次，耙平畦面，即可下種。按行距八寸、株距三寸五分距離穿穴，每穴播種一瓣，覆土一寸。每一蒜頭，平均能作蒜種者約四瓣左右，每畝地需蒜種五百斤。

一星期後，苗即發芽，長至三、四寸高時，行第一次中耕，一尺高時，行第二次中耕，至分瓣前行第三次中耕，並施人糞稀補肥一次。至灌溉方面，每隔六、七天須灌水一次。

芒種時，可收穫蒜苔，每畝約三百餘斤，夏至時收穫蒜頭，每畝可收穫二千五百斤左右。

2. 早熟栽培——白皮蒜品種耐寒力強，可在前年秋季下種，翌夏提早收穫。其法於秋分節下種，築五尺寬的畦，東西向，每隔蒜畦兩畦，留二空畦，其播種施肥均如前述。如作蒜苗用者，可將播種量增加二倍密植之。立冬時，苗高二、三寸，中耕一次，並在畦的北面，栽植風障。小雪前，將葦渠等物覆在蒜苗之上。

驚蟄前，將覆草清除，苗漸生長，清明後，苗高盈尺，方可澆水，以後每隔一星期，澆水一次。若於清明前灌溉者，易使蒜苗腐爛。穀雨後，拆除風障，任其生長。其中耕，補肥，不再贅述。

立夏以後，鱗莖開始分瓣，小滿收穫蒜苔，夏至收穫蒜頭，每蒜頭百枚，編成一束，掛於通風之處。

3. 蒜黃促成栽培——栽培蒜黃的溫室構造，略同韭黃，在韭菜一節，已詳為敘述。蒜黃播種時間，為冬春二季，由播種至收穫，每二十餘日，即可收穫一次。故在同一溫室中，應分數床，分期下種，如此可輪流收穫，供應不缺。

播種時，先將床土澆過，俟水滲入土中，土面略微乾時，可行鬆土工作，深度約二寸即可。將蒜頭一一密集栽植，薄覆沙土一層，以不見蒜頭為度。

播種後，白日以草簾或葦席蓋在床上，勿使透光，夜間揭起過風。普通一個溫室，築床五個，需一火爐，日燃煤二十餘斤。

灌溉方面，每四、五天澆水一次，並注意啓窗通風工作。如此二十餘日，即可收穫。寬八

尺長十尺的畦，可收穫一百二十餘斤。

三、前後作物

1. 秋季播種者：

（1）前作物——四季豆、夏黃瓜、七葉茄子、冬瓜等。

（2）後作物——玉蜀黍、豇豆、甘藍、球莖甘藍。

2. 春季播種者：

（1）前作物——白菜、蘿蔔、胡蘿蔔等。

（2）後作物——玉蜀黍、胡蘿蔔、四季豆等。

四、儲藏法

北京蔬菜市場，全年均有蒜苗供給，由初夏小滿節起，本地蒜苗陸續應市，夏至後，懷來產品又繼續供給，自此以後，則由儲藏的蒜苗以供應之。儲藏地點，在北海雪池的冰窖中，其窖係磚砌的地下室，爲明時建築，專爲供給宮中用者。其法用冰將蒜苗埋起。操斯業者，均代代相傳，不肯宣洩，並掌握市場，得善價以沽出。紅皮蒜苗，儲藏力弱，僅可儲至立冬時節。白皮蒜苗，可儲十個月之久，翌年三月，仍可提取出售。

至於蒜頭貯藏，比較簡易。收穫後，掛在木架上，不可淋雨，入冬，藏於室內，將門窗用紙糊起，不必生火，即可越冬。

此外，楊蒜品種的貯藏，係在立冬時，將蒜苗掘起，捆成小捆，埋在風障北面不見陽光處，上面蓋土二、三寸；小雪時，天漸轉寒，加土五、六寸；大雪後，天氣更冷，再在埋藏處，加蓋三、四寸土。何時售賣，即掘土取出，轉入白菜窖中，使其慢慢融凍，恢復原來新鮮程度，即可入市售出。

（三十五）萵苣筍

萵苣筍的利用部份，爲地上的直立莖，可熟炒，可生醃，並可供醬園加工製造之用。莖葉切斷時，有白色汁液流出，名「依奴林」（Inulin），有催眠性。北京栽種此菜，歷史甚久，其最盛時期，爲民國十七年以前。其銷售對象，爲籍隸華南的人士。其性忌炎熱及鹹性土壤。在一年之間，除盛夏二個月外，均有產品供給。其集中種植區域，爲阜城門以南、豐台以東、右安門以西一大三角地帶。該地地勢低濕，適於此菜生長。至永定門外以東鹹地區域，則幾難見萵苣筍的分佈。

一、品　　種

萵苣筍原屬萵苣類的蔬菜，其莖部特別發育，可供食用者，名萵苣筍；地上莖不發育，而

僅殘存基生葉，以供食用者，名曰生菜。

1. **生菜類**：生菜屬於葉菜類。在北京栽植，不如萵苣筍的重要，於冬季冷床或早春栽植之。其品種有二：

（1）結球生菜——這品種，葉淡綠色，葉肉厚，葉面多皺紋，長成後，心葉球狀，白色，層層包起，品質鮮嫩，每個重四、五兩。

（2）花葉生菜 (Frises a Couper Beauregard) ——葉緣裂度甚深，葉面長五、六寸，寬一寸餘。抑制栽培時，淡綠色，軟時，黃色，略有紅暈。質柔嫩而佳。

2. **萵苣筍類**：萵苣筍類有二個品種，各供春秋二季栽培之用。在春季下種者名春萵苣，在秋季下種者名秋萵苣。

（1）春萵苣——莖粗大，葉淡綠色，於早熟栽培時，每個重十二兩左右，產量較高。

（2）秋萵苣——莖矮小，葉淺綠色，每個重半斤，耐寒性較強。

二、栽培方法

萵苣筍栽培的時間，共十月之久，故各種栽培方法均有之，如普通栽培、抑制栽培、早熟栽培等。

1. **普通栽培**：

（1）育苗——普通栽培可分春秋二季播種，每畝需種子一兩五至二兩。春季種植者，於雨水節下種，故須在冷床中育成秧苗，定植本圃。秋季播種者，在立秋時下種，在露地築床育苗，然後定植畦中。春季播種時，於前一年秋季將築成冷床，床土晒過。播種時，平鋪床土，澆至濕潤後，整細床土，每床施牛角花或雞毛等作肥料。秋季播種時，播種量可酌量減少。秋播時，天氣尚熱，六、七日卽可出土，春播者，約十餘日。有稠密者，略疏拔之，每隔二寸留苗一株。春季澆水量不宜太多，每隔七、八日，用噴壺洒水維持濕潤卽可。並注意蓋簾工作。秋播者，四十天後，即可定植。春播者，在苗床須六十天左右，始能移栽。

（2）定植——在定植地，築五尺寬的畦，基肥用大糞乾、廄肥、草木灰等混合肥料，每畝約一千五百斤。栽前將苗床充分灌水，畦土整至細碎。株行距各一尺。栽後，立時灌水。

（3）管理——管理工作為中耕、灌溉，補肥多不用之。施補肥多者，莖部每生裂皮現象。灌溉工作，視天雨而定，雨量缺乏時，每六、七天澆水一次，在澆水後二、三日可行中耕。

（4）收穫——秋播者於寒露時開始收穫，至立冬爲止。春播者於芒種時收穫。秋季產量每畝約二千五百斤，春播氣候較熱，每畝二千斤左右。

2. **抑制栽培**：

（1）屯萵苣筍——立秋下種的萵苣筍，至立冬時，可由本圃掘起，假植在冷床中，株株密結。栽後，充分灌水，床北加設風障，夜間以草簾蓋起，白日揭開。如此假植，在冬季三個月中，既不抽苔，又不乾枯，隨時可取出售賣。

（2）冬萵苣——「屯萵苣」的供應市場，爲冬季三個月，早春的市場，非另外栽培不可。其法：於秋季白露節前，在露地播種育苗，於霜降前栽在冷床中，基肥用鷄毛及牛角花等。栽時苗高五、六寸，成三角形，株行距八寸，一床（二十五尺長、五尺寬）的面積，可栽一百四十餘株。由栽時起，每隔十天澆水一次，中耕一回，直至大雪以後，停止澆水六十天，立春後，仍可繼續灌溉四次。至清明以後，即可收穫，由下種至收穫，共歷七個月之久。覆蓋草簾工作，約四個月時間。

3. 早熟栽培：在各種栽培方法中，以這一階段的氣候，最適合萵苣筍的生育，故生長良好，產量亦高。其法：選春萵苣品種種子，於前一年晚秋秋分節，在露地闊床播種育苗。至立冬，苗高三、四寸時，於苗床北面，栽設風障，再用葦葉或枯草等，撒在秧苗上，厚約三、四寸，並充足灌水一次，維持寒冬四個月的時間。

翌年春分節，翻土整地，依普通栽培的距離，栽在畦內，一如前法中耕管理之。至小滿節，可以收穫，每畝可收穫三千斤左右。

三、前後作物

1. 秋萵苣筍：

（1）前作物——夏黄瓜、六葉茄子、早熟番茄、四季豆、南瓜。

（2）後作物——當年冬季空閒，翌春栽種紅水蘿蔔、紅皮大蒜、小白菜、早黄瓜、豌豆、蠶豆等。

2. 春萵苣筍：

（1）前作物——茼蒿、茴香、早菠菜、錐子把蘿蔔等。

（2）後作物——截頭黄瓜、九葉茄子、琉球冬瓜等。

3. 早熟萵苣筍：

（1）前作物——白菜、蘿蔔、胡蘿蔔、菠菜等。

（2）後作物——夏黄瓜、豇豆、玉蜀黍、七葉茄子等。

（三十六） 草石蠶

草石蠶，北京名爲甘露兒。其用途除炒食外，兼可供醬園醃漬之用。此種蔬菜，栽培容易，節省人工，凡勞力缺乏的農戶，多喜種之。四郊均有種植，外城右安門內、白紙坊多行栽種。

一、品　種

草石蠶的品種，見於記載者不多，北京共有二個品種。其區別點列下：

（1）甘露——植株矮小，葉淺綠色而小，短橢圓形。花小，淺紫色。地下莖短而肥，其

節間距離亦短。品質良好，惟產量較低。

（2）莢條菜——植株較前高六、七寸，葉面尖，淺綠色。花形稍大，呈淡紫色。地下莖較長，約四、五寸。產量高，品質較遜。

二、栽培方法

草石蠶係多年生植物，栽種一年以後，殘留的地下莖，可自由生長，惟產量恒低，不如當年下種者。

（1）播種——種植草石蠶，於春分時整地下種，築五尺寬的畦，下施廄肥及草木灰等作肥料，每畝約一千餘斤。播種時，距一尺五寸寬的行，開溝一條，深三、四寸，引水灌入溝中。每隔四寸，播塊莖一枚，每畝需種約三十餘斤。播畢，覆土厚二、三寸，一月之後，苗始出土。

（2）管理——苗高四、五寸後，催苗生長，可施稀釋人糞一次。稍乾，可行中耕鬆土工作。小暑以後，天氣炎熱，爲此種植物發育極盛時期，每十天澆稀釋人糞一次，中耕一回，如此繼續施用三次，不必管理，任其生長。

（3）收穫——立冬後，天氣漸寒，便可收穫。收時，先以四齒耙掘，再用鐵篩篩過。甘露每畝可收一千五百斤，莢條菜可收二千斤左右。

（三十七）藕

藕可炒可煮，可生食，代替水果，又可蜜餞，製爲糕點，或製造藕粉等用。其子名蓮子，可與糖類煮食。其葉晒乾後，可做包裝之用，行銷於水果店、醬園、肉舖等。

藕爲水生植物，宜富於腐植質的水田。北京產藕地區，如海甸、六郎莊、湯山、南苑等處，擧凡能栽水稻區域，均可種植之。其品質優良者，以六郎莊爲最著名。

在氣候方面，忌乾旱及暴風、雹災等。旱年種藕者，多遭蚜虫之害；暴風侵襲者，葉柄折斷，影響生育；凡荷葉受雹災之害者，支離破碎，難得豐產。

一、品　　種

（1）紅花種——此品種爲以觀賞或採取蓮子爲目的者。藕形甚小，種者較少。

（2）白花種——花白色，藕形大，種者較多。

二、栽培方法

（1）種藕的預備——明年欲種藕時，今秋不必收穫，將藕留在水田中越冬，立冬時，將水灌入田中，深達一尺，冬季水面結冰，而地面不至凍結。至早春雨水節時，水已融化，將水排出。

（2）水田整理——清明節後，將本田田埂雜草剷淨，用泥塗築新埂，先將基肥施入，再灌水入田，用四齒耙掘起田土，將泥土整至細碎，然後栽植。

（3）栽植——臨栽前，將越冬的藕，由土中善爲掘取，切忌觸傷。掘出後，用清水洗淨，凡芽部觸落或皮部有傷口者，剔除另售，不留作種。選完整的種藕，分別大小，劃區栽植，大者當年收穫，小者可留作翌年種藕之用。

藕長可分三、四節，肥大一端，名爲「藕頭」，中間一段，名爲「中截」，細小一端，名爲「後把」，栽時三段完整插下，每畝需種藕約三、四百斤。

田土整細後，灌水寸餘，當日掘出的種藕，即時栽下。用斜插法，藕頭向下，入土六寸，後把向上，微露水面。行距五尺，株距三尺。爲使每行的藕平均發育計，可交互插之，一根頂芽向左一根頂芽向右，至田邊一行，頂芽一律向內，免受田埂阻碍。

（4）肥料——栽藕需肥量較水稻高出一倍，每畝需大糞乾二千餘斤。有只施基肥不加補肥者，亦有分作基肥與補肥二次施用者。補肥適當時期，爲荷葉高一尺時。

（5）管理——栽藕管理工作，爲中耕與灌水。中耕時，不用工具，用手將草翻在泥中，總計共分四次。當荷葉尚未生出，已有水草滋蔓時，可行第一次中耕。在第一葉片浮出水面，而無葉柄著生時，名曰長出「河漂」，可行第二次中耕。二次中耕後十餘日，再行第三次。至地下莖發生以前，約夏至節前後可行最後一次中耕。

關於需水量的多少，各期不一，在第四次中耕前，灌水須深。至地下莖蔓延時，名曰「跑條」，灌水宜淺。至新藕發生後，需水更少，可將田水排出，維持土壤濕潤狀態，不至龜裂爲度。

（6）收穫——自地下莖蔓延以後，便發生新藕，名曰「坐吊」。由種藕頂端發出者，其藕爲分歧狀，名曰「排吊」。由蔓延之地下莖節上發出者，名曰「反吊」。發育盛時，可生許多的藕，故有「九頭十八尾」之稱。

收穫時期的標準，由葉的發育狀態，可判斷之。在連續出現肥大的葉片時，爲地下莖蔓延最盛時期。至生長衰退，發生小而黃的新葉時，即爲藕已成長的象徵。老栽培家，可由未展開的新葉，辨識新藕的位置。凡長成的大葉，爲圓笠形，新生的葉，由左右向內捲曲，其捲曲所指的方向，即爲新藕生成的地位。

大暑後，可開始收穫，用耙精細取出。欲留明春出售者，可留在田中越冬，窪田灌水入田，高田冬季無水可灌者，可以草覆之。計一畝藕的產量，可達一千五百斤至二千斤。

除採藕以外，白露節可採荷葉：晒乾後，二百張束爲一捆。一畝面積，可產荷葉十五捆，約值玉米八、九十斤之價。

此外，在湯山溫泉一帶，以水溫關係，可將前一年田中留下的種藕，翌年春季裝設風障，同樣中耕施肥，可提前早熟一個月，售價最高。

三、前後作物

均爲水稻。

四、病虫害

在天旱的年頭，蚜虫爲害最大，叢集葉柄上，吸取養液，影響發育生長。

五、貯藏法

城內及海甸的水果商店，爲供應春夏市場計，多入窖貯藏之。其窖直徑三尺，深六、七尺。

（三十八）荸薺

荸薺，北京名爲葧薺，爲水生植物，可在水田內栽培之。北京產葧薺區域，爲海甸、六郎莊等地。該區皆爲水田，有玉泉山的河水，以充灌溉。其用途除供蔬菜外，復可充作水果之用。

一、栽培方法

（1）育苗——栽培荸薺，必須育苗。育苗地，不宜水田，可在種菜的地養育之。播種前，築五尺寬的畦，四圍作埂，立夏時播種。在畦中每個球莖一一密集排起，上覆篩過的細沙，以不見球莖爲度。播後，澆水，勿使乾燥。每畝播種量需種球八十斤至一百斤。其需量多寡，以土壤肥瘠而定。肥沃土壤，株行距宜寬，可減少播種量。至四十五天之後，即可定植。

（2）定植——定植前，先將田土整細施下基肥，灌水寸餘，再行栽植。栽時，將秧苗插入泥中，深約三寸，行距爲一尺二寸至一尺八寸，株距爲八寸至一尺。

（3）肥料——肥料以人糞乾爲主，每畝約一千五百斤至二千斤。插田後，以二分之一或三分之二肥料，撒入水中，再用手將田泥翻轉，作爲基肥。至第二次中耕以後，可再加二分之一或三分之一作補肥。

（4）管理——移植後，可行三次中耕，每十餘日中耕一次，至匍匐莖蔓延後，即可停止。按荸薺生長習性，由一株秧苗，可生四條匍匐莖，每條結荸薺四個，名曰「四母斗」；由新結的球莖「四母斗」起，再分生十餘個匍莖，在第二節匍匐莖生長的球莖，名曰「滿天星」。荸薺需水量不多，栽後，灌淺水二、三寸。中耕後，維持土壤濕潤狀態即可。結球以後，可將水排出。

（5）收穫——荸薺收穫時間甚長，由當年立冬起，可開始收穫，至翌年夏至，栽植新苗時，可收穫完畢。冬季不必掘出，可在田間越冬。低地灌水，高地覆草，以免球莖凍傷。至荸

薺產量，每年不甚穩定。凡多雨之年，或排水不良土地，往往地上莖部份徒長，而球莖產量減低。平年豐產者，每畝二千斤左右。荸薺四斤之價，約等於玉蜀黍五斤，故栽培荸薺，其利益頗厚。

二、前後作物

荸薺每隔三年後，再種一次，其前後作物為水稻。

第五章　花菜類

（三十九）花椰菜

花椰菜北京名爲「菜花」。其食用部份爲白色球形的花蕾，可與肉類炒食，爲蔬菜上較爲珍貴者。在北京栽培歷史，約三十年左右。此種蔬菜生長期較長，爲供應市場需要計，一年栽培數次，除七、八兩月炎熱的季節外，其他時間，均可栽種。在露地栽種者，如豐台附近的樊家村、中頂村、方家村等；在冷床栽培者，如阜城門外、月壇附近等村是。

一、品　　種

花椰菜的品種，有早熟與晚熟二種，其形態亦頗有差異。

（1）晚熟種花椰菜——名「明花椰菜」，又名「圓葉花椰菜」。葉形肥大而稍圓，生長期較長，宜露地栽培。自播種至收穫，約七個月。

（2）早熟種——名「勤花椰菜」，又名「長葉花椰菜」。葉形長而尖，向上直立生長，葉柄基部有葉翼，爲其特徵。生長期短，宜於苗床抑制栽培。

二、栽培方法

花椰菜的栽培，可分抑制栽培、早熟栽培、普通栽培等。以抑制栽培及早熟栽培的生長成績比較優良。

1. 抑制栽培：

（1）育苗：

A. 播種——花椰菜生長期長，抑制栽培必須於夏季下種。其法：在小暑節於露地闢床育苗，先將床地整理，下施基肥後，然後將種子均勻撒之，用耙鬆平，以不見種子爲度。每畝需種子二兩五錢。等四、五日，苗即出土。淘汰弱株，間拔使其均勻。

B. 假植——播種一月，即可假植。假植床，事先準備妥貼，基肥在整地時施入。栽時每隔三寸見方，栽下一株，並保留宿土，勿使根系外露。栽後立時灌溉，一、二日後，再灌水一次，苗即成活。至新葉發生時，即可中耕鬆土，天旱，可再澆水一、二次。

（2）移植——在假植床生長一月後，苗高五、六寸時，便可定植本圃。定植的畦，寬二尺五寸，長約二丈，施人糞乾作基肥，每畝約三千斤。栽時，按三角形掘穴，每畦可栽二行，株距一尺五寸。以後，每隔十餘日，可澆水及中耕一次。

（3）定植——移植後二個月，苗高尺餘，葉部發育完成，而花蕾尚未形成之際，天已寒冷，在露地生長，必遭凍害，故須定植於冷床中。冷床的築法，與其他冷床相同，寬五尺五寸，長二丈，床北栽設風障，以避凍害。栽前，須多帶宿土，根系傷害愈少，成活機會愈多。株

距一尺，行距二尺，成三角形掘穴，穴深六、七寸，每床可栽五十株。栽後澆水宜多，二、三日再澆水一次，直至大雪以前，便可停止灌溉工作。其管理最須細心者，爲啓閉草簾工作，晝啓夜覆，逐日行之，不可或缺。

（4）收穫——定植以後的花椰菜，花蕾即將形成，惟此時氣溫甚低，生長極爲緩慢，每株發生花蕾時間，前後距離甚長，有栽後不久即可收穫者，有一月後或二月後始可收穫者。由開始收穫之時起，至完全收穫之時止，中間連續三月之久。此與熱天栽培花椰菜，一屆成熟時期，不數日間，花即放散，情況完全不同。每株重量，在一、二斤之間。

2. 早熟栽培：抑制栽培的目的，在供給冬季市場的需要。早熟栽培的目的，則在繼續上述市場之後，於春季時供應之。其栽培方法略同，惟栽培時間，稍有差異。

（1）育苗：

A. 播種——此季播種時間，較前延遲七十餘日，於秋分時下種於露地苗床上，六、七日後，苗始出土，長至眞葉四、五片，苗高二、三寸時，即可栽植。

B. 移植——立冬時，天已漸寒，可將露地播種的苗，移栽於冷床中。栽前，每一冷床施人糞乾末一百斤，與床土混合，翻耙床土三次，即可均勻。每隔三寸見方，栽植一株。由移植後至定植前，計有三個月時間，留在苗床中，與夏季移植後二十天即可出栽的，情形懸殊。冬季管理工作，除注意覆蓋外，忌在三九時節灌溉之。

C. 定植——定植床，可利用上次花椰菜的跡地。立春時定植，株行距仍如前述。惟此季天氣漸暖，爲經濟利用土地計，在花椰菜的空隙中間，撒播小白菜或栽種瓢兒菜均可。定植後的管理工作，爲澆水與覆蓋。覆蓋須每夜行之，至穀雨以後，天已漸暖，即可停止。澆水工作，視苗的生長情形而定。定植以後，連續灌水二次，至穀雨節，葉部長成，需水量較多，每一星期，澆水一次。至於鬆土工作，每澆水一次，即行中耕一回。

D. 收穫——由小滿起，至夏至止，可以收穫完畢。

3. 普通栽培：普通栽培，又可分二季下種：第一季於前年冬天小雪時，或翌春驚蟄，在冷床下種，於清明及穀雨時，定於本圃，在夏至時收穫。其栽培時間，與甘藍相同。第二季下種，不用冷床育苗。清明後可於露地築床播種，立夏後便可移植。在夏季炎熱氣候之下，本不適合花椰菜的生長習性，而且生長期又長，收益亦不經濟，故栽植花椰菜時，往往與玉蜀黍間作，既可利用玉蜀黍的庇蔭，生長旺盛，又可在花椰菜幼小時期，經濟利用土地。至立秋節玉蜀黍收穫後，花椰菜生長高大時，再爲施肥中耕。至冬季時，便可收穫上市，並可假植冷床中，陸續供給市場之用。

三、前後作物

1. 抑制栽培：

（1）前作物——番茄、九葉茄子、四季豆、辣椒、冬瓜、夏黃瓜等。

（2）後作物——翌春種菠菜，茼蒿，小白菜，青水蘿蔔等。

2. 早熟栽培：

（1）前作物——花椰菜，油菜，瓢兒菜，芹菜等。

（2）後作物——胡蘿蔔，變蘿蔔，小白口白菜，秋四季豆，秋黃瓜等。

3. 普通栽培：

（1）前作物——菠菜，小葱，春水蘿蔔，茼蒿等。

（2）後作物——翌春栽種春季蔬菜，如菠菜，水蘿蔔，小白菜等。

四、病虫害

虫害與甘藍同。習見者，爲白粉蝶及黃筋蚤，猿葉虫等。

（四十）金針菜

金針菜，亦名黃花菜，可與肉類煎炒，或供羹湯之用。每年亦有不少出口者。其性宜沙土及低濕土地，多種於豐台以東沙土地帶。無大面積栽種者，凡渠邊，田旁，井畔等隙地，最宜栽種，爲農家一種副業，可增加部份收入。其限制栽培面積的原因，則由於製造方面，受天雨限制。國外市場，若能暢達，可用科學方法，以烤製之。

一、品　　種

（1）萱草（Hemerocallis Middendorffu Traut et moy）——與金針係同屬異種。花橙色而寬大，葉部亦寬，收量多，而缺乏香氣。作觀賞用者多，作蔬菜用者少。

（2）金針（Hemerocallis flara, L）——花冠細長，葉幅較狹，品質優美，種者較多。

二、栽培方法

金針栽培，用分根法繁殖。當春季清明節前，新芽萌發後，可將母株連根掘起，於栽種地隔二尺距離掘穴，穴深五、六寸，下施廐肥作基肥（每穴三、四斤），每穴可栽五、六株。根系向四方舒開，勿使捲曲，將四週的土，壅於穴中，然後澆水。栽後五、六日，再澆水一次，即可成活。若栽於溝旁者，可在溝的兩側，栽種雙行。任其自然生長，不必中耕培肥。

冬季經霜後，葉部雖已枯萎，但可以根越冬。其耐寒性甚强，不必覆蓋，亦不易凍死，翌年仍能發出新苗。每年新苗發芽時，可在根株周圍掘穴，施入肥料。栽後五年，生長勢力漸衰，可掘去，另外更新。

每年大暑節後，花蕾陸續發生，採摘時，應在它的花蕾充分成長而尚未開展的時候；否則，採收稍遲，花瓣分離，製造後，外形散亂，影響售價。晴朗天氣，每日定時，或早或晚，採摘一次；若天雨，花易開放，每日可在早晚採摘兩次。採摘工作多由兒童担任，不至耗費成年

的勞動力。其收穫量每年各有不同，新栽的第一年，生長勢力尚未健旺，產量較低，每穴可收晒乾的金針菜二、三兩。二、三年後，生長最盛，每穴可採四、五兩，四年後則又衰退。

三、製造方法

將新採下的新鮮花蕾，卽時放入籠中蒸之。採收少量者，可在煮飯時蒸之亦可；否則，留至第二日再蒸時，乾後變爲黑色，影響品質。蒸時，以蒸熟變軟爲度，不可太久。蒸後取出晾晒，晒乾後，卽可收藏。

四、虫　　害

在栽培時，沒有虫害發生，惟在乾後的金針菜，在夏季儲藏時，常有蛾蝶類的幼虫發生。須不時晾晒，以防止之。

第六章　幾種次要蔬菜

（四十一）西洋旱芹

西洋旱芹，北京名爲洋香菜，係繖形花科植物，英名爲 （Parsley）。原產於地中海沿岸，在民國初年，由前「中央農事試驗場」推廣於農民。北京栽培的品種爲(Dwarf Perfection)。苗高七、八寸，向外開張，葉鮮綠色，葉柄上有細溝，葉片爲羽狀複葉，葉緣甚深。其最大特徵爲小葉捲縮，成波狀皺紋，頗美麗。可生食，亦可與肉類煎炒。廣安門外三路居村有種植之者。

（四十二）食用大黃

食用大黃，係蓼科宿根植物，學名爲（Pheum rhapoulicum L）。係由外國傳入，一九二八年後，北京始有栽種。其食用部份，爲葉柄，略帶酸味。銷路對象多爲外國人。其習性最喜沙土，過去在豐台區，郭公莊，白客、盆窰等村，曾有大面積的栽培。日寇投降後，少人問津，多種於井旁隙地，保留其種株而已。

（四十三）薺　菜

薺菜屬十字花科，在華南爲野生植物，掘取供作蔬菜之用者。其葉多缺刻，類似蒲公英，可炒，可煎，又可與肉類做餡之用。性喜冷凉濕潤氣候，一年之中，除夏季炎熱外，均可種植。播種最宜時間，爲白露，用撒播法，每十五尺的畦，用種子一兩。播後，踏實土壤，再爲灌水。出苗後，不加間拔，四十餘日，便可收穫。北京城外西南關廂處，多種植之。

（四十四）莧　菜

莧菜，取其葉部供給菜用，亦係由華南傳入。品種中有紅莧菜及綠莧菜二種，在城內白紙坊一帶種之。驚蟄時下種於冷床，晚間用草簾蓋起，爲春季入市最早的蔬菜。惟葉部瘦小，容易抽薹，不及華南產者優良。

（四十五）蕹　菜

蕹菜，又名空心菜，亦爲華南傳入北京者。其性質宜濕熱氣候，故北京栽種者，生長不及華南。在驚蟄時，播種於冷床，苗高七、八寸，則拔取販賣。少有用扦插法繁殖者。栽培地區，爲城內的白紙坊。

（四十六）金花菜

金花菜爲豆科植物，在江南一帶，多爲野生，亦間有作爲蔬菜或牧草用者。北京多採收其嫩葉，供作菜用。在右安門外有種植之者。

其栽培方法：於立秋後，隨時下種，用撒播法，撒入床中。出苗後，澆水二、三次，四十餘日，即可採收。

（四十七）香　　椿

香椿爲楝科喬木，採其嫩葉，以供蔬菜。在白雲觀以西、什方院等村多栽植之。除春季嫩芽時，可採摘外，又可在冬季溫室促成之。

溫室促成，多在霜降後施行，取一、二年生的幼苗，連根掘起，栽在溫室中。香椿苗本均以斤兩計算，每斤樹苗，約等於小米一斤之價。栽時株株密植，並稍傾斜。一百斤苗木，可栽四十方尺的溫床。栽後注意澆水，每隔一天，須澆水一次。至新葉萌發，可陸續採摘長成的嫩芽，切不可一次將頂芽去掉。每隔一日，採收一回。香椿百斤苗木，可收嫩芽十二斤之譜。

（四十八）蒜　　菜

蒜菜，北京名爲君蓬菜。栽培甚簡單，耐碱性亦强，惟味道特殊，亦有人不甚喜食之者。這種蔬菜，春秋三季，均可隨時下種。普通種植時間，多在清明後，闢床育苗，下施土糞作基肥，將種子攙合草木灰播入床中，每畝需播種量約四、五升。幼苗出土後，可行中耕。天旱，則引水灌入畦中，至苗高六、七寸，即可定植。

定植的畦，寬二尺或五尺不等，每隔一尺見方掘穴。每穴下施廐糞作基肥，然後由苗床將幼苗拔起，每穴栽植一株，將四圍的土壓緊之，然後引水入畦。三、四日後，苗已成活，即可中耕。由定植起至收穫期止，每隔十五、六日可灌水一次。

收穫時，隨時採取外葉，新葉可繼續生長，至立冬前，便可收穫完畢。

（四十九）冬 寒 菜

冬寒菜，係錦葵科植物。取其葉部供食，稍帶黏性。在十數年前，係由華南傳入，因北京人嗜之者不多，故栽培日少，僅在菜戶營園地空隙處見之。

（五十）枸　　杞

枸杞係茄科灌木，華北有不少野生者。一般鄉村農民，均知採其紅色果實，以供藥用，甚少知其嫩葉，以供蔬菜之用者。在華南粵桂二省，皆作蔬菜栽培，採其嫩芽，與蛋類煮調，微帶苦味。中國早載於藥用植物中，在蔬菜園藝學上，尚未聞有人記載之者。

北京栽此蔬菜，亦係由野生種掘起，栽於地頭上。每年春季，採摘嫩芽，入市銷售，專供甯籍人士食用。

（五十一）苦苣菜

苦苣菜爲菊科植物。遍生於華北田野，爲鄉村人民春季普遍需用的野生蔬菜，並爲歉年的救荒植物。北京春季蔬菜市場上亦有不少出售者。這菜的可利用部份，爲春季的芽，入土部份白而嫩，出土部份略帶紫紅色，可以生食，亦可煮熟凉拌之。

這菜學名爲（Sonchus, Oleraceus,L）。長成的葉灰綠色，葉脈紅色，葉緣無缺刻。夏季開頭狀的黃花，地下有黃色的地下莖。繁殖力甚强，農民多列爲雜草而划除之。

一般蔬菜學上所載的野生苦苣，其學名爲（Cichorium intybus. L），爲法國的野生種。。又有載敗醬科的家獨活爲野苣者，其學名爲（Valerianella Olitoria），均與此種不同。

（五十二）皂　莢

皂莢爲豆科植物的大喬木。產於京郊。農民多利用其種子，作洗濯之用，或利用木材以供建築。然當春暖時節，新芽萌發，採摘嫩尖，以供蔬菜之用。在北京春季蔬菜市場上，亦有出售者。

（五十三）楡　錢

楡錢爲楡樹的果實。每年清明前後，楡錢成長，纍纍掛於滿樹。鄉間農民多在未老熟之前，採取爲食。其味稍甘，略帶黏性，除供蔬菜用外，兼可代替救荒食糧。在北京春季蔬菜市場上，亦有不少出售者。

（五十四）紫　蘇

紫蘇，名爲蘇葉，爲唇形花科植物。莖高三、四尺，橫斷面爲四方形，葉對生。顏色各因品種而異，北京習見者多爲葉表綠色，葉背紫色者，可供藥用及蔬菜之用。其爲蔬菜食用者，乃將葉部切碎，與蘿菜等相拌生食。

這種蔬菜，栽培面積不多，豐台等村多在菜園的隙地種之。春時直播地中，行株距約一尺五寸許。苗高尺許，隨時採摘出售。立冬前，採其種子，以供翌年種植之用。

（五十五）牛　蒡

牛蒡北京名黑蘿蔔。開日寇侵華時期，曾在北京大面積栽培這種蔬菜，供給日人食用，並在南苑育苗，推廣於農家栽種。至日寇投降後，已無銷售市場，種者甚稀，偶於田旁隙地見之。

（五十六）辣　根

辣根，爲十字花科植物，又名山蓊菜，學名爲（Cochlearia Armoracia L）。利用其根部，作爲蔬菜，具一種特別辣味，專供外國人食用。葉爲根生葉，長一尺六、七寸，葉柄佔全長三分之二，葉片之長佔三分之一，主脈甚粗，葉緣多鋸齒。根部外皮黃白色，內部白色，主根頂端肥大，下面分四條或六條支根。其繁殖方法，春季用根部插入土中，立冬時，掘起收穫。在廣安門外、菜戶營有種植之者。

（五十七）芋　頭

芋頭爲華南產物，北京栽培這種蔬菜，已有數十年的歷史，其性喜沙土，故在豐台區，如楊坊、陳留、郭公莊、新發地等村多栽植之。近年來，馬鈴薯的面積日漸擴大，芋頭面積日漸縮小。其原因，以馬鈴薯產量高，爲一般人民所必需，而芋頭產量低，並爲少數人所需要。

栽培芋頭，於清明時下種，開行距一尺五寸，深六寸的溝，下施基肥，每隔株距一尺，種芋頭一個，每畝播種量由八十斤至一百斤。上面覆土，二十餘天，苗即出土。苗高尺餘後，再施培肥一次，然後行培土工作，將行間的土，壅在根株上。至秋分後，即可收穫，每畝產量約五、六百斤。

（五十八）根用蒸菜

根用蒸菜，北京名紅菜頭，用其根部，作爲西餐上蔬菜之用。在廣安門外有種植之者。春季清明後，隨時下種於苗床，苗高三、四寸，移植本圃。播種後三個月即可收穫。

（五十九）竹　筍

竹筍爲北方珍貴蔬菜。北京出售者約有二種：一爲冬筍，於冬季上市，外皮黃色，短而粗，其筍爲江南竹所出。這種竹在北京氣候之下，不適栽培，每年由南方轉運而來。第二種爲夏筍，這係淡竹所出。立夏後上市，外皮紫色，筍細而長。淡竹性較耐寒，在北京冬季，可以越冬，在右安門外農家有不少零散栽種之者。其繁殖方法，可在伏天，掘取地下的竹鞭，勿使宿土脫落，每五尺見方栽一株，三年後，即可採筍。除出售竹筍供給菜用外，淡竹葉可作爲藥用物售出。四年後，亦可伐取竹竿，供給工業之用。

（六十）石刁柏

石刁柏，北京名龍鬚菜。五、六年前，栽培面積頗廣，近年來，已漸縮小。其習性，喜沙土區域，故在南苑一帶、新宮、槐房多栽植之；並爲經濟利用土地計，常爲小麥及馬鈴薯的間作物。

其栽培方法：用種子播種，或用分根繁殖。分根繁殖法，春季發芽前，掘取種株，每隔行距三尺，株距一尺五寸，栽植一株。用種子繁殖者，多栽於作物行間，三年後始可收穫。至管理方法，有行培土與不培土者。培土者，收穫時，每日必須掘取，費人工較多；不培土者，採收其綠色嫩莖。近年來，市場銷售不大暢旺，故多任其自長，不加培土工作。

（六十一）菊　芋

菊芋北京名鬼子薑，爲菊科植物，學名（Helianthus tuberosus L），係多年生宿根植物。其地下莖，可供醃漬之用。對風土環境，不甚選擇，農家多於屋隅隙地，不加管理，任其自生。每屆秋冬之際，始行收穫，其殘留的地下莖，明春再行萌發生長。

（六十二）茭　白

茭白是多年生水生植物，取其嫩莖以作蔬菜。北京栽種此菜者，爲右安門外萬泉寺與草橋二村。其栽培歷史，有數百年之久，並有以栽茭白爲專業者。近幾年來，銷路日少，不如改種水稻爲有利，故種者不多。

（六十三）慈　姑

慈姑栽培，不如藕與荸薺的重要，因其產量低，收益小，不如栽水稻經濟利益優厚；僅在深水池澤等處，無法栽培水稻者，則栽培慈姑。

慈姑栽培方法，均係每年連作。凡上年栽過慈姑的跡地，必有球莖殘留田中，春暖後，發生新苗，乃選擇强健的苗，每隔一尺五寸至二尺之間，留下一苗，其餘好苗盡行刈除。以後隔十餘日中耕一次。中耕三次，草勢已衰。秋分後，即可採收，每畝約三、四百斤左右。

（六十四）蘆　筍

蘆筍爲禾本科蘆的嫩尖。在北京西南郊區，積水低窪之處，不能栽種其他作物者，多栽這種植物，供給編織之用。這種植物係多年生宿根，除地上莖外，復有匍匐的地下莖，與竹鞭相類似。每年立春以後，幼芽萌發，掘土取之，剝去外皮，與肉類合炒，爲春季上市最早的蔬菜。

（六十五）立　蒿

立蒿亦名蘆蒿，係菊科植物（學名不詳）。其葉灰綠色，裂片甚深，利用部份爲匍匐的地下莖，表皮黃色，可與肉類共炒，味清而稍苦，有專喜嗜食之者。北京右安門外偶有栽種。其繁殖方法，可利用地下莖部，栽培極簡便，栽後二月，即可掘取。筆者除在北京外，並曾於昆明、武漢等蔬菜市場上見及之。

（六十六）絲　瓜

絲瓜在北京栽培面積甚小，除供蔬菜食用外，復可利用老熟瓜瓤，供給沐浴之用。其品種有二：有稜種及無稜種。在右安門外間有種植之者。每年春分後下種，抽莖後，引蔓攀緣。夏季收穫，嗜之者不多。

（六十七）苦　瓜

苦瓜亦爲由華南傳入而栽種者，惟華北人士，嗜好不同，對富有苦味之物，嗜者甚鮮。在北京右安門外偶有栽種，專門供給在京的南籍人士。

（六十八）扁　蒲

扁蒲又名瓠子，在未老熟前，利用其漿果，作爲羹湯，或與肉類合炒，柔嫩可食。惟北京種植面積不甚普遍，右安門外，多在早春時用冷床早熟栽培之。

（六十九）鵲　豆

鵲豆，北京名爲扁豆，學名爲（ Dolechos lablab ）。花有白色及紫色兩種，莢果寬而扁，深綠色，種子爲黑色及白色，在臍的上部有一白道。莖蔓生，長一、二丈，分枝甚多。農家多於清明時，點種於園地周圍，攀緣於籬笆上，生長强健，不必精細管理。自立秋後，結莢最豐，收穫期甚長，可延至降霜時期。

（七十）酸　漿

酸漿屬茄科植物酸漿屬，學名爲(Physalis Pubescene)，北京名紅姑娘。「元宮殿記」：「棕毛殿前有野果名紅姑娘，外垂絳囊，中含赤子，甜酸可食」。吳耕民氏將此植物認爲苦瓜，不可不辨。這種植物可供利用部份，爲其果實。花萼部頗發達，形如囊狀，向下低垂。成熟時，萼變紅色，故稱「外垂絳囊」。萼內果實爲圓形，未熟前綠色，成熟後變爲紅色，富有光澤，採而食之，有甘酸之味。歐美種之，以作蔬菜，北京種者，多取果實生食之。農民多種於園井周圍，以分根繁殖，冬季以根越冬，翌年仍可再生。

附北京蔬菜採種區調查

北京蔬菜種子，爲外銷上重要商品。其最盛時期，年產約五萬斤。遠至香港、廣東等地，皆由北京供給之。故在廣安門外等村，有專以採收種子爲業者。茲將其地點、蔬菜種類、採種方法，分別誌之於次：

（一）採種區地點

（1）東局子
（2）西局子
（3）大　井
（4）小　井
（5）前泥窪
（6）後泥窪
（7）東管頭
（8）西管頭
（9）于莊子
（10）李莊子
（11）周莊子
（12）七里莊

（二）採種蔬菜種類及年產數量（一九三九年）

（1）白菜種子	二〇・〇〇〇（斤）
（2）蘿蔔種子	一〇・〇〇〇
（3）芥菜種子	六・〇〇〇
（4）蕪菁種子	一・五〇〇——二・〇〇〇
（5）芹菜種子	二・〇〇〇——三・〇〇〇
（6）胡蘿蔔種子	一・〇〇〇——二・〇〇〇

（三）採種方法

大面積採種的村莊，爲保持種子純正計，留種農家亦互相協議，某家專栽白口白菜，某家專栽青口白菜；但組織不强，控制不嚴，往往也發生雜交現象。故今後亟宜加强組織之，某村專採一個品種蔬菜種子，或村北一個品種，村南另一品種，以防十字花科雜交，而保持種子的純正。

中科院植物所图书馆
S0027216

（1）**白菜採種法**：大面積採種方法，與前述個別零散農戶採種者，方法大異。若用頭年冬季窖藏的大白菜，採收種子，則不合經濟原則。大面積採種區，在處暑節，撒下種子，築五尺寬一丈五尺長的畦，用撒播法種植之，像春天種小白菜的方法一樣，育成秧苗。一畝大地面積，撒播十畦秧苗即可足够栽植至立冬時，將苗掘起，假植土中。小雪後，天氣漸冷，用土埋起，覆土六、七寸。翌年春分前，將秧苗由土中掘出，行距二尺五寸至三尺，每四寸栽植一株。栽後注意澆水，至小滿節，種子成熟，平年每畝可收穫種子八十斤至一百斤。

（2）**蘿蔔採種法**：蘿蔔下種時間，以品種而異，如露八分、罐蘿蔔、紫芽青、心裡美等品種，以立秋下種爲宜，變蘿蔔、大紅袍、錐子把等，以處暑下種爲宜，早播易糠，不適留種之用。播種方法，用條播法，株行距四、五寸，與春季種植蘿蔔方法相同。至立冬前收穫，個體不宜太大，而數目宜多，冬季入窖貯藏之。翌年春分栽植之，株距三、四寸，行距三尺，且可在留種地中間作玉蜀黍。露八分等品種，芒種節種子成熟。錐子把等品種，夏至種子成熟。平年每畝可產七十斤至一百斤。

（3）**芹菜採種法**：芹菜採種，立秋後下種，立冬時，將苗掘起，冬天埋在土中，翌年春分掘出栽植，行距一尺六、七寸，株距二、三寸。一畝面積，需秧苗四畦，至大暑節成熟。每畝可產種子七十斤左右。

（4）**蕪菁、芥菜、胡蘿蔔採種法**：略同白菜。

6017186 67.31 720
京 北京蔬菜品种及其栽培方法
1950.
验收
60.12.7.
编目
日录
复核
京
67.31
720
6017186

2

書 號 1536
定價人民幣 10,00